

CA1
DB15
-N12

Government
Publications

1979/80

National Dairy Program

National Dairy Program Politique laitière nationale

1979/80

Government
Publications

CA1
DB15
- N12



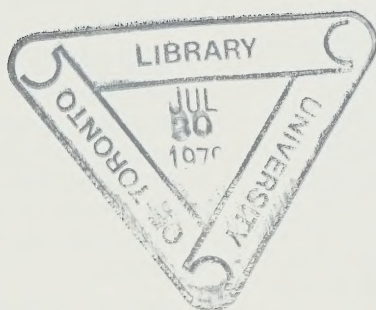
Canadian Dairy
Commission

Commission
canadienne du lait

National Dairy Program Politique laitière nationale 1979/80

Government
Publications

CAI
DBIS
- N12



Canada



Canadian Dairy
Commission

Commission
canadienne du lait



Dear producers :

I am pleased to present the highlights of the Government of Canada's national dairy program for the period between April 1, 1979 and July 31, 1979, and for the new dairy year which commences August 1, 1979 and terminates July 31, 1980.

The change in the dairy year should facilitate more uniform milk production all year round. I congratulate you for your positive reaction to that change. The results achieved during the last twelve months were even better than anticipated.

As a minister I devoted considerable efforts to bring stability and build up producer confidence in the dairy industry. However, with Canadian requirements declining at a rate of 2 to 3 per cent a year, stability seemed far away. Through our joint efforts, this decline in the consumption of dairy products stopped in 1978/79 and we foresee stability in the future.

The industry now operates under a system which has achieved good production control and ensures greater equity among producers. A major part of the continuing success of the

Chers producteurs,

Je suis heureux de vous présenter les grandes lignes de la politique laitière nationale du Gouvernement du Canada pour la période allant du 1^{er} avril 1979 au 31 juillet 1979 et pour la nouvelle année laitière commençant le 1^{er} août 1979 et se terminant le 31 juillet 1980.

Ce changement de l'année laitière devrait faciliter une production uniforme durant toute l'année. Je vous félicite d'avoir réagi de façon positive à ce changement. Les résultats obtenus au cours des douze derniers mois ont surpassé nos prévisions les plus optimistes.

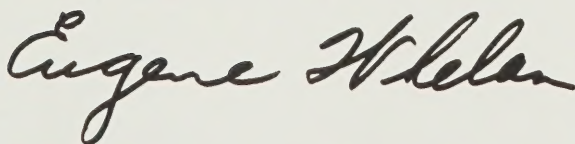
En tant que ministre j'ai consacré beaucoup d'efforts en vue de bâtir la confiance des producteurs et d'instaurer la stabilité dans l'industrie laitière. Cependant, avec la baisse des besoins canadiens à un rythme de 2 ou 3% par année, la stabilité semblait un objectif difficile à atteindre. Grâce à la conjugaison de nos efforts, cette diminution de la consommation des produits laitiers a cessé en 1978/79 et nous entrevoyons la stabilité pour l'avenir.

program involves you directly. If you want your market to expand, get involved. Everywhere you go, promote your products and constantly check for quality. Become a dairy product salesman.

I urge you to get involved in your milk organizations and support them when they propose programs to increase the efficiency of milk production, the versatility of processing and the expansion of aggressive marketing efforts.

I wish to express my sincere appreciation for your co-operation and support in the past and wish you good luck in the future.

Yours truly,

A handwritten signature in black ink, reading "Eugene Whelan". The signature is fluid and cursive, with the first name "Eugene" written in a larger, more prominent script than the last name "Whelan".


Eugene F. Whelan
Minister of Agriculture

L'industrie opère maintenant sous un système qui permet un excellent contrôle de la production et assure une plus grande équité entre les producteurs. Vous êtes les principaux artisans de ce succès durable. Pour continuer d'accroître votre marché, il faut vous impliquer. Où que vous alliez, faites la promotion de vos produits et recherchez constamment la qualité. Devenez un vendeur de produits laitiers.

Impliquez-vous davantage au sein de vos organismes laitiers et donnez-leur votre appui lorsqu'ils vous proposent des projets visant l'accroissement de l'efficacité de la production, la diversification dans la transformation et la multiplication des efforts de mise en marché.

Je désire vous faire part de ma gratitude pour votre collaboration et votre soutien dans le passé et je vous souhaite bonne chance pour l'avenir.

Eugene F. Whelan
Ministre de l'Agriculture



Digitized by the Internet Archive
in 2022 with funding from
University of Toronto

Contents

Index

-
- 1** Milk markets
Marchés de lait
 - 2** Why the need for a national Milk Marketing Plan?
Pourquoi la nécessité d'un plan national de mise en marché du lait?
 - 3** Government of Canada Dairy Budget
Budget du Canada consacré au secteur laitier
 - 4** What does the C.M.S.M.C. do for you?
Qu'est-ce que le C.C.G.A.L. fait pour vous?
 - 5** What are the responsibilities of the provinces?
Quelles sont les responsabilités des provinces?
 - 6** The New Dairy Year and uniform year-round milk production
Nouvelle année laitière et production uniforme pendant toute l'année
 - 7** Canadian requirements for industrial milk to meet consumer demand for dairy products
Besoins canadiens en lait industriel pour répondre à la demande du consommateur en produits laitiers
 - 8** Sleeve
Marge
 - 9** Levies
Retenues
 - Great Canadian Dairy Products and Recipes
Les produits laitiers de chez nous et quelques recettes
 - 10** Target Returns for industrial milk
Revenu cible pour le lait de transformation
 - 11** Support prices
Prix de soutien
 - 12** Subsidy
Subsides
 - 13** Integration
Intégration
 - 14** Promotion
Promotion
 - 15** Product and Market Research
Étude de marché et recherche sur les produits
 - 16** Cheese Import Quota
Quota d'importation de fromage
 - 17** International Food Aid
Aide alimentaire internationale
 - 18** Budget for Marketing Costs
Budget des frais de mise en marché
 - 19** Marketing Operations of the C.D.C. in recent years
Opérations de mise en marché de la C.C.L. au cours des dernières années
 - 20** Comments from the Commissioners
Commentaires des Commissaires

Milk Markets

There are two milk markets in Canada, fluid and industrial milk. Fluid milk, 'the milk we drink', refers to table milk and fresh cream and is under provincial jurisdiction. Industrial milk, 'the milk we eat', is processed into butter, skim milk powder, cheese, yogurt, ice cream, etc. and is largely under federal jurisdiction. The National Dairy Program deals only with the industrial milk market.

Marchés de lait

Il existe deux marchés de lait au Canada, celui du lait de consommation et celui du lait de transformation. Le lait de consommation, c'est "le lait qu'on boit", la crème fraîche; ce secteur est régi au niveau provincial. Le lait de transformation, "le lait qu'on mange", sert à la fabrication du beurre, de la poudre de lait écrémé, du fromage, du yogourt, de la crème glacée, etc. Ce secteur est en grande partie de juridiction fédérale. Le programme laitier national ne couvre que le marché du lait de transformation.

Why the need for a National Milk Marketing Plan?

In 1963, the dairy industry came together at a dairy conference to examine the chaotic state of milk production at that time. The assessment of the problem, as summarized by industry leaders, was:

"It is recognized that the capacity to produce milk is overdeveloped in comparison with the market's ability to absorb the output at prices which are satisfactory to producers. This basic imbalance lies at the root of the problem which faces the dairy industry. Progress in production techniques has made abundance of milk possible. How to turn this abundance into an asset is the question. Traditionally, government has been interested in increased productivity and efficiency and its expenditures for research in this field bear ample fruits today.

"The final recommendation of the Committee is for a national dairy authority."

In response, the federal government set up the Canadian Dairy Commission and in cooperation with the provinces developed the national Comprehensive Milk Marketing Agreement for industrial milk.

Pourquoi la nécessité d'un plan national de mise en marché du lait?

L'industrie laitière s'est réunie en 1963 afin de se pencher sur l'état chaotique de la production de lait à cette époque. L'évaluation du problème tel que l'ont décrit les dirigeants de l'industrie était la suivante:

"Tous reconnaissent que la capacité de production de lait est surdéveloppée comparé à la capacité du marché d'absorber la production à des prix qui soient satisfaisants pour les producteurs. Ce déséquilibre est le principal facteur responsable des difficultés qui confrontent actuellement l'industrie laitière. Les progrès enregistrés dans les techniques de la production ont rendu possible l'abondance de lait. La question est de savoir comment transformer cette abondance en un actif. Traditionnellement, le gouvernement s'est montré intéressé dans l'accroissement de la productivité et de l'efficacité; d'ailleurs les sommes consacrées à la recherche dans ce secteur produisent leurs fruits présentement.

La dernière recommandation du Comité visait à l'établissement d'une autorité nationale en matière de produits laitiers."

Le gouvernement fédéral a réagi en créant la Commission canadienne du lait et a mis au point, en collaboration avec les provinces, un Plan global provisoire de commercialisation du lait industriel.

Fifteen years later, how do dairymen feel about the national plans?

Dairy Farmers of Canada, in a press release on July 24, 1978, stated:

"Dairy Farmers of Canada took the opportunity to strongly reaffirm its support for the national plan for industrial milk. The plan, providing as it does for stabilization of returns at reasonable levels and management of supply in relation to Canadian requirements, is the essential condition for producer confidence in their industry."

Après 15 ans, comment les fermiers laitiers voient-ils ce plan national?

La Fédération canadienne des producteurs de lait, disait le 24 juillet 1978, dans un communiqué de presse:

"La Fédération canadienne des producteurs de lait a saisi l'occasion de réaffirmer son appui vis-à-vis le système national touchant le lait industriel. Le plan assure la stabilité des revenus à des niveaux raisonnables et la gestion des approvisionnements tient compte des besoins canadiens; voilà des conditions essentielles pour que les producteurs continuent d'avoir confiance en leur industrie."

Government of Canada Dairy Budget

\$296.1 MILLION

APRIL 1, 1979 - MARCH 31, 1980

The Government of Canada has budgeted up to \$296.1 million for the 1979/80 dairy program from April 1, 1979 to March 31, 1980. It consists of the following:

	1978/79	1979/80
Direct subsidy payments to producers <i>Paiement de subsides directs aux producteurs</i>	\$260.7	\$260.7
Marketing costs <i>Frais de mise en marché</i>	17.0	18.9
International food aid* <i>Aide alimentaire internationale*</i>	20.0	10.0
Product promotion and information <i>Promotion des produits et information</i>	3.8	4.8
Product and market research <i>Recherches sur les marchés et les produits</i>	1.0	1.7
Total	\$302.5	\$296.1

* Decrease from \$20 million to \$10 million in 1979/80 is due to reduced requests for skim milk powder from recipient countries.

(In addition the Government of Canada has authorized a loan of up to \$300 million to the Canadian Dairy Commission to purchase butter and skim milk powder under the Price Support Program.)

Note: Deficits in the export account resulting from errors in the estimate of requirements and prices or the adoption of an inadequate levy structure will be the responsibility of the federal government.

Budget du Canada consacré au secteur laitier

\$296.1 MILLIONS

1 AVRIL 1979 — 31 MARS 1980

Le Gouvernement du Canada a budgété une somme pouvant dépasser 296.1 millions pour le programme laitier de 1979/80 allant du 1^{er} avril 1979 au 31 mars 1980.

Le budget se compose ainsi:

	1978/79	1979/80
Direct subsidy payments to producers <i>Paiement de subsides directs aux producteurs</i>	\$260.7	\$260.7
Marketing costs <i>Frais de mise en marché</i>	17.0	18.9
International food aid* <i>Aide alimentaire internationale*</i>	20.0	10.0
Product promotion and information <i>Promotion des produits et information</i>	3.8	4.8
Product and market research <i>Recherches sur les marchés et les produits</i>	1.0	1.7
Total	\$302.5	\$296.1

* La réduction de 20 à 10 millions de dollars pour 1979/80 est attribuable à une diminution de la demande de poudre de lait écrémé dans les pays récipiendaires.

(De plus, le Gouvernement du Canada a autorisé un prêt de 300 millions de dollars à la Commission canadienne du lait pour acheter du beurre et de la poudre de lait écrémé conformément au programme de prix de soutien.)

Note: Tout déficit dans le fonds d'exportation suite à des erreurs dans l'estimation des besoins canadiens et des prix ou à l'adoption d'une structure de retenues inadéquate sera à la charge du gouvernement fédéral.

What does the C.M.S.M.C. do for you?

The Canadian Milk Supply Management Committee (C.M.S.M.C.) is made up of representatives from the provincial governments and the producers from each province. The Canadian Dairy Commission represents the federal government and chairs the Committee.

The Committee's responsibility is the overall policy development and administration of the national supply management program. The main functions are to estimate Canadian requirements for industrial milk and cream, decide upon a national Market Sharing Quota and, according to agreed-upon rules, allocate a share to every province.

Qu'est-ce que le C.C.G.A.L. fait pour vous?

Le Comité canadien de gestion des approvisionnements de lait (C.C.G.A.L.) est composé de représentants des gouvernements provinciaux et des producteurs de chaque province. La Commission canadienne du lait représente le gouvernement fédéral et préside les réunions du Comité.

La responsabilité du Comité est de voir au développement de la politique dans son ensemble et à l'administration du programme national de gestion des approvisionnements. Ses principaux rôles sont d'établir les besoins canadiens en lait de transformation et en crème, de décider du quota national de mise en marché et d'attribuer, selon certaines règles établies, la part de chacune des provinces.

What are the Responsibilities of the Provinces?

Every province sets its own quota rules, allocates its share of national Market Sharing Quota to its producers and collects levies.

The Canadian Dairy Commission reviews the quota allocation rules of each province to ensure that every producer is treated equitably. This is because the Government of Canada pays subsidies on milk production used to meet Canadian requirements and every producer must have an equal opportunity to obtain quota.

Quelles sont les responsabilités des provinces?

Chaque province instaure ses propres règlements de quotas, distribue sa part du quota national de mise en marché à ses producteurs et prélève les retenues.

La Commission canadienne du lait revise les règlements d'allocation des quotas de chaque province pour s'assurer que chaque producteur est traité de façon équitable. Ceci parce que le Gouvernement du Canada paie des subsides sur la production de lait utilisée pour répondre aux besoins canadiens et tous les producteurs doivent bénéficier d'une chance égale d'obtenir du quota.

The New Dairy Year and Uniform Year-Round Milk Production

New Year: August 1, 1979
to July 31, 1980

Transition Period: April 1, 1979 to
July 31, 1979

As announced last year, a dairy year starting on August 1st should allow for more uniform year-round milk production. This shift in the annual quota period from the previous quota period starting date of April 1 will help meet increased daily consumer demand for fresh dairy products, such as soft cheeses, cottage cheese, yogurt, etc.

The dairy market has changed. Years ago producing butter and cheese which stored easily was sufficient. Today consumer tastes are much more sophisticated. The demand for fresh dairy products requires more winter milk production.

Those provinces who do not at present have good uniform year-round milk supplies are encouraged to implement additional measures to meet those requirements.

Nouvelle année laitière et production uniforme pendant toute l'année

Nouvelle année: 1^{er} août 1979 au 31
juillet 1980

Période de transition: 1^{er} avril 1979 au
31 juillet 1979

Tel qu'annoncé l'an passé, une année laitière commençant le 1^{er} août devrait permettre une production plus uniforme tout au cours de l'année. Cette modification de la période annuelle de quota comparé à la précédente qui commençait le 1^{er} avril permettra d'approvisionner adéquatement les consommateurs en produits laitiers frais, tels les fromages mous, le fromage cottage, le yogourt, etc.

Le marché laitier a changé. Il y a quelques années la production de beurre et de fromage, produits facilement entreposables, suffisait. Aujourd'hui les goûts du consommateur sont plus raffinés. La demande de produits laitiers frais exige une plus grande production hivernale de lait.

Nous incitons les provinces qui, à ce moment-ci, ne fournissent pas un approvisionnement uniforme durant toute l'année, à mettre en oeuvre des moyens additionnels propres à répondre à ces besoins.

Canadian Requirements for Industrial Milk to meet Consumer Demand for Dairy Products

April 1 to July 31, 1979:
18.69 Million Hectolitres (42.43 Million Hundredweights)

August 1, 1979 to July 31, 1980:
43.17 Million Hectolitres (98 Million Hundredweights)

Last year, when estimating ahead for the four month period of April 1 to July 31, 1979, Canadian requirements were forecast to drop to 18.25 million hectolitres (41.42 million hundredweights). Since then, as a result of market promotion, the estimates have been increased to 18.69 million hectolitres (42.43 million hundredweights), which maintains requirements at 43.17 million hectolitres (98 million hundredweights) on an annual basis.

The estimates for the new Market Sharing Quota year August 1, 1979 to July 31, 1980 remain at 43.17 million hectolitres (98 million hundredweights) as in 1978/79.

Canadian Requirements for Industrial Milk

Since 1971/72, Canadian requirements for industrial milk were declining constantly; however, in 1978/1979, that trend was stopped and stability is forecast for 1979/80.

Besoins canadiens en lait industriel pour répondre à la demande des consommateurs en produits laitiers

***Du 1^{er} avril au 31 juillet 1979:**
18.69 millions d'hectolitres (42.43 millions de cents livres)*

***Du 1^{er} août 1979 au 31 juillet 1980:**
43.17 millions d'hectolitres (98 millions de cents livres)*

L'an passé, au moment d'établir les premières estimations de consommation pour la période de 4 mois allant du 1^{er} avril au 31 juillet 1979, on prévoyait que les besoins canadiens allaient se situer à 18.25 millions d'hectolitres (41.42 millions de cents livres). Depuis ce temps, en raison surtout de la promotion soutenue, les prévisions ont dû être réévaluées à 18.69 millions d'hectolitres (42.43 millions de cents livres), ce qui a pour effet de maintenir les besoins, sur une base annuelle, à 43.17 millions d'hectolitres (98 millions de cents livres).

Les prévisions pour la prochaine année de contingentement allant du 1^{er} août au 31 juillet 1980 demeurent à 43.17 millions d'hectolitres (98 millions de cents livres) tout comme en 1978/79.

Besoins canadiens en lait de transformation

Depuis 1971/72, les besoins canadiens en lait industriel diminuaient régulièrement. En 1978/79 cependant, cette tendance s'est atténuée et on estime même que les besoins pourraient demeurer stables en 1979/80.

Canadian Requirements — Besoins canadiens

1972/73	1973/74	1974/75	1975/76	1976/77	1977/78	1978/79	1979/80
Millions of hectolitres <i>Millions d'hectolitres</i>						(estimate) (prévision)	
48.5	47.6	46.9	46.1	44.5	43.5	43.2	43.2
(Millions of hundredweights) (Millions de cents livres)							
(110.2)	(108.0)	(106.5)	(104.6)	(101.1)	(98.7)	(98.0)	(98.0)

The main reason for the continuous decline in requirements for industrial milk has been the steady decline in per capita butter consumption (see table shown in section 14).

The decline in butter consumption has been influenced a great deal by unsubstantiated health scares. More recent evidence suggests that butter consumption may have no adverse effects on health. Quite the contrary, it is now the substitutes for butter and other dairy products which are the cause for concern and further scrutiny.

Note: It has been reported there was a shortage of cheddar cheese last year. This was false. In 1978, stocks were higher than in 1977. At no time in 1978 did stocks for any month drop below 26 million kilograms (57 million pounds) out of the annual consumption of 53 million kilograms (177 million pounds).

La principale raison de cette baisse des besoins canadiens en lait de transformation était due à une diminution constante de la consommation de beurre per capita (Voir le tableau à la section 14).

Des craintes non fondées touchant les dommages à la santé contribuèrent grandement à la baisse de la consommation du beurre. Des recherches récentes démontrent que la consommation du beurre ne cause aucun problème à l'organisme. Au contraire, les succédanés du beurre sont maintenant des éléments de préoccupation et sont examinés de plus près.

Note: Certains ont avancé qu'il existait une pénurie de fromage cheddar l'an passé. C'est totalement erroné. En 1978, les inventaires étaient plus élevés qu'en 1977. À aucun moment en 1978, les stocks mensuels ne sont descendus plus bas que 26 millions de kilogrammes (57 millions de livres) pour une consommation annuelle de 177 millions de livres.

Sleeve

5.79% for 1979/80

The sleeve allows a producer to ship some milk above his share of Canadian requirements to compensate for the underproduction of some of his neighbours.

Depending on many factors, such as quality of pasture, feed costs, weather, etc., in some years all the sleeve production will be needed from some producers in order to meet Canadian requirements, while in other years only a part will be needed. From experience, a sleeve of 5% appears to be the right size to ensure no shortage of dairy products for Canadian consumers.

Why 5.79% this year?

The increased sleeve does not result in increases in quotas on a national basis. The increase in the sleeve is temporary as a result of a C.M.S.M.C. decision to include in the national quota all special considerations given to some provinces by the Committee in the past. The Committee has agreed a realignment of the sleeve to the 5% level will be considered if and when there is a national quota change to reflect changing demand.

Marge

5.79% en 1979/80

La marge permet à un producteur d'expédier une certaine quantité de lait excédant sa part des besoins canadiens afin de compenser pour la sous-production de certains de ses voisins.

Selon certains facteurs, tels la qualité du pâturage, le coût des moulées, les conditions atmosphériques, etc., toute la production dans la marge de certains producteurs sera nécessaire certaines années en vue de répondre aux besoins canadiens. Par contre, une partie seulement de cette marge sera parfois nécessaire. Selon l'expérience passée, il semble qu'une marge de 5% constitue un pourcentage suffisant pour prévenir toute pénurie de produits laitiers destinés aux consommateurs canadiens.

Pourquoi 5.79% cette année?

L'augmentation de la marge ne signifie pas un accroissement des quotas à l'échelle nationale. L'augmentation de la marge est temporaire en raison de la décision du C.C.G.A.L. d'inclure dans le quota national tout avantage consenti à certaines provinces dans le passé. Le Comité n'écarte pas la possibilité d'ajuster de nouveau la marge à 5% s'il devenait nécessaire de modifier le quota national pour mieux refléter un changement des besoins.

Each province is financially responsible for in-sleeve milk production not needed for Canadian requirements and not covered by the contingency levy. Why? Because provincial quota rules could encourage an unnecessarily high level of sleeve production.

For example, a quota lending program which puts over-quota milk into the sleeve would result in a higher sleeve utilization and could jeopardize the return of contingency levy to other producers.

Chaque province est responsable financièrement pour toute la production à l'intérieur de la marge excédant les besoins canadiens et non couverte par la retenue spéciale. Pourquoi? Parce que les règlements de quotas provinciaux pourraient stimuler une production superflue dans la marge.

À titre d'exemple, un programme de prêts de quotas qui permet de produire du lait hors quota dans la marge conduirait à une utilisation plus grande de la marge et risquerait de mettre en danger la ristourne sur la retenue spéciale pour d'autres producteurs.

9

Levies

Effective April 1, 1979:

In-quota \$2.27 per hectolitre (\$1.00 per cwt.)

Skim-off \$0.454 per hectolitre (\$0.20 per cwt.) on Class 1 milk

Over-quota \$17.03 per hectolitre (\$7.50 per cwt.)

Contingency \$0.454 per hectolitre (\$0.20 per cwt.)

Effective August 1, 1979:

In-quota* will remain at \$2.27 per hectolitre (\$1.00 per cwt.)

Retenues

En vigueur le 1^{er} avril 1979:

Intérieur quota \$2.27 l'hectolitre (\$1.00 le cent livres)

Écrémage \$0.454 l'hectolitre (\$0.20 le cent livres) sur le lait de classe 1

Hors quota \$17.03 l'hectolitre (\$7.50 le cent livres)

Spéciale \$0.454 l'hectolitre (\$0.20 le cent livres)

En vigueur le 1^{er} août 1979:

Intérieur quota * demeurera à \$2.27 l'hectolitre (\$1.00 le cent livres)

Écrémage * demeurera à \$0.454 l'hectolitre (\$0.20 le cent livres) sur le lait de classe 1

Skim-off* will remain at \$0.454 per hectolitre (\$0.20 per cwt.) on Class 1 milk

Over-quota \$18.16 per hectolitre (\$8.00 per cwt.)

Contingency \$0.57 per hectolitre (\$0.25 per cwt.)

Note: For levy calculation purposes, a hectolitre is based on 3.604 kilograms butterfat which is equivalent to a hundredweight based on 3.5 pounds of butterfat.

* Any surplus from the 1978/79 export account will be credited to the 1979/80 export account. (See note in section 3)

Levies are not penalties. They are a means to recover losses incurred when exporting surplus dairy products onto the world market. Many countries use the world market as a place to dump or dispose of their surplus dairy products, therefore prices are lower than in their domestic markets, including Canada's.

One of the basic elements of the Federal dairy policy is to supply, as much as possible, the Canadian requirements for butterfat through domestic production. Skim milk powder is a by-product of butter manufacturing and is produced in greater quantities than the domestic market can absorb. Under normal circumstances, producers are responsible for the cost of exporting this skim milk powder on world markets.

Hors quota \$18.16 l'hectolitre (\$8.00 le cent livres)

Spéciale \$0.57 l'hectolitre (\$0.25 le cent livres)

Note: Pour fin de calcul des retenues, un hectolitre contient 3.604 kilogrammes de matière grasse, ce qui est équivalent à du lait à 3.5 livres de matière grasse par cent livres.

* Tout surplus au fonds d'exportation en 1978/79 sera crédité au fonds d'exportation pour l'année 1979/80. (Voir la note à la section 3)

Les retenues ne sont pas des pénalités. Elles constituent un moyen de recouvrer les pertes encourues lors de l'exportation de surplus de produits laitiers sur le marché mondial. Étant donné que plusieurs pays utilisent le marché mondial comme lieu de "dumping" ou pour disposer de leurs surplus de produits laitiers, les prix sont inférieurs à ceux de leurs marchés domestiques, et c'est le cas pour le Canada.

Un des éléments fondamentaux de la politique laitière fédérale est de répondre autant que possible aux besoins canadiens en matière grasse par le biais de la production domestique. La poudre de lait écrémé est un sous-produit du beurre et elle est produite en plus grande quantité que ce que peut absorber le marché domestique. Dans un contexte normal, les producteurs sont responsables des frais d'exportation de cette poudre de lait écrémé sur les marchés mondiaux.

Des retenues sur le lait intérieur quota et l'écémage du lait de consommation sont prélevées sur chaque cent livres

An **in-quota** and a **skim-off** levy are assessed on each hundredweight of milk based on a 3.5% butterfat content to recover only the loss incurred on the sale of that surplus skim milk powder.

An **over-quota** levy is assessed on milk excess to Market Sharing Quota. This is to recover the loss on the sale on the world market of both butter and skim milk powder from each hundredweight of milk over-quota and not needed for Canadian requirements. **Effective August 1, 1979** the over-quota levy will increase to \$18.16 per hectolitre (\$8.00 per hundredweight) as a result of forecasts of higher costs of disposal on world markets.

A **contingency** levy is collected during the year to cover any loss incurred should a producer's in-sleeve milk not be needed in Canada. The products made from the surplus sleeve milk are disposed of on the world market. As implied by its name, the levy is refundable with interest to a producer if he produces no sleeve milk or if his sleeve milk is needed to meet Canadian requirements. **Effective August 1, 1979** this levy will increase to \$0.57 per hectolitre (\$0.25 per hundredweight).

de lait, sur la base d'un contenu de 3.5% de matière grasse afin de recouvrer uniquement la perte encourue lors de la vente de ce surplus de poudre de lait écrémé.

Une **retenue hors quota** est prélevée sur le lait excédant le quota de mise en marché. Ceci vise à recouvrer la perte survenant lors de la vente sur le marché mondial du beurre et de la poudre de lait écrémé provenant de chaque cent livres de lait hors quota et non nécessaire aux besoins canadiens. **La retenue hors quota augmentera à \$18.16 l'hectolitre (\$8.00 le cent livres) à compter du 1^{er} août 1979** puisqu'on prévoit des frais plus élevés pour l'écoulement sur les marchés mondiaux.

Une **retenue spéciale** est prélevée tout au cours de l'année pour couvrir toute perte éventuelle au cas où le lait produit à l'intérieur de la marge par un producteur ne serait pas nécessaire au Canada. Les produits tirés du surplus de lait dans la marge sont écoulés sur le marché mondial. La retenue peut être remboursée au producteur avec intérêt s'il ne produit pas de lait dans la marge ou si son lait dans la marge est nécessaire pour répondre aux besoins canadiens. **Cette retenue passera à \$0.57 l'hectolitre (\$0.25 le cent livres) à compter du 1^{er} août 1979.**

**Great
Canadian
Dairy
Products**

**Les produits
laitiers de
chez nous**



Butter

Beurre



Butter

Butter is a gift from nature.

Butter is still made by churning the cream from milk, essentially the same way it has been made for centuries. It is neither hydrogenated nor chemically treated.

There is no proven link between butter cholesterol and heart disease. Further, butter doesn't contain any known cancer causing ingredients.

Did you know butter has exactly the same number of calories as margarine?

Butter does contain natural substances and vitamins A, D, E and K, all essential for good health.

If you would like to know more about the excellent qualities of butter, write to us.

Purchase butter:

plain (salted or unsalted, coloured or non-coloured)
flavoured (onion, garlic, herb, etc.)
whipped
as diet butter (50% butterfat)
clarified
cultured
a whey butter

Beurre

Le beurre est un don de la nature. On le fabrique encore en barattant la crème, tout comme cela se faisait il y a des siècles. Le beurre n'est ni hydrogéné, ni traité chimiquement.

On n'a pu prouver que le cholestérol contenu dans le beurre soit lié aux maladies du coeur. De plus, le beurre ne contient aucune matière réputée cancérigène.

Saviez-vous que le beurre contient la même quantité de calories que la margarine?

Mais il renferme en plus des substances naturelles et les vitamines A, D, E et K, essentielles à une bonne santé.

Si vous êtes intéressés à en savoir plus long concernant les qualités du beurre, écrivez-nous.

Achetez du beurre:

*nature, (salé ou non salé, coloré ou non coloré)
assaisonné (oignon, ail, fines herbes, etc.)
fouetté,
à basse teneur en calorie, (50% de gras)
clarifié, (pur)
de l'huile de beurre,
de culture,
et au petit-lait (lactosérum).*

Ice Cream

Crème glacée



Ice Cream

"There ain't nothin' as good as ice cream."

Your favourite flavour, all alone in a glass bowl!

Loveable. Melting on hot apple pie. Or cold with cake.

Likable. In a cone, in so many exotic and outlandish flavours.

Top it up. A sundae dripping with jam.

Mix it up. With milk into a frothy shake.

Scoop it up, pile it up. One flavour balanced on top of another.

Fruit it up. Cherries and pineapple to garnish a sundae.

Dip it up. A soft ice cream cone dipped in melted chocolate.

Drink it up. Swirled into a soft drink for an ice cream soda.

Conjure up a masterpiece! A banana split with fruits, nuts, topping jam, fresh whipped cream. . .

How imaginative can you be with this delectable, mouthwatering product. . . !!

Crème glacée

"Y a rien de comparable au goût de la crème glacée."

Dégustez votre essence favorite dans une coupe.

Elle est aussi délicieuse, fondant sur une tarte aux pommes chaude ou servie froide sur du gâteau.

Déposez-la sur un cornet, dans une grande variété de saveurs exotiques.

Enrobez-la: un sundae généreusement garni de confiture.

Mélangez-la avec du lait, pour en faire un "milk shake".

Savourez-la avec des fruits, cerises, ananas, garnissez votre sundae.

Trempez-la dans du chocolat fondant.

Buvez-la, mêlée à une boisson gazeuse pour en faire un soda.

Complétez la pièce maîtresse: un "banana split", avec fruits, noix, confiture et crème fouettée.

Laissez aller votre imagination avec ce produit si délectable et si rafraîchissant.

Yogurt

Yogourt



Yogurt

Yogurt is good for you because it contains:

- calcium and phosphorus, two minerals needed to help build and maintain strong teeth and bones.
- riboflavine, a B-Vitamin which helps facilitate the healthy functioning of eyes and skin.
- a complete high quality protein which helps support growth of muscles and tissues.

Yogurt's unique food value make it a top food to include in meals and snacks. (A 150 mL portion of plain yogurt has only 82 kilocalories and is an ideal snack for weightwatchers!)

Yogurt makes an excellent addition to salad dressings and mayonnaise served on vegetable or fruit salads, cottage cheese, baked potatoes and ready to eat cereals.

Put generous proportions of yogurt into meat sauces, pancakes, waffles, vegetables and desserts.

Yogurt is also good for dips, cold soups and pie fillings.

In milk beverages, fruit drinks or shakes, yogurt supplies a special tang.

Try it also in parfaits with fruits.

Yogourt

Le yogourt est bon pour vous, parce qu'il contient:

- *du calcium et du phosphore, deux minéraux indispensables à la croissance et au maintien d'une dentition saine et d'une bonne ossature.*
- *de la riboflavine, une vitamine B qui aide au bon fonctionnement des yeux et à la régénération de l'épiderme.*
- *une protéine complète de haute qualité, qui aide la croissance des muscles et des tissus.*

La valeur nutritive unique du yogourt lui confère une place de choix dans la catégorie des bons repas et des goûters. (Une portion de 150 mL de yogourt nature ne contient que 82 kilocalories et devient donc un goûter idéal pour les personnes soucieuses de leur poids).

Le yogourt constitue un excellent additif à une sauce à salade ou à la mayonnaise servie sur des légumes ou des salades de fruits; servez-le seul avec des pommes de terre au four et des céréales prêtes à servir.

N'hésitez pas à ajouter une généreuse portion de yogourt à vos sauces, crêpes, gauffres, légumes et desserts.

Le yogourt est aussi délicieux en trempette, dans les potages froids et dans les garnitures de tarte.

Le yogourt ajoute du piquant à vos breuvages à base de lait, jus de fruits ou "milk shake".

Il est tout aussi capiteux dans les parfaits aux fruits.

**Skim Milk
Powder**

**Poudre de lait
écrémé**



Skim Milk Powder

Instant skim milk powder is a convenient dairy food that blends easily and instantly in all types of food preparations using milk.

Check these outstanding points:

- Inexpensive – a 1-pound package makes 4 quarts of skim milk
- Convenient – ready and quick when used at home; easy and compact to carry on picnics and camping trips.
- Easy to use – easy to measure, dissolves instantly.
- Easy to store – saves space and the powder needs no refrigeration.
- Nutritious – an excellent source of protein, riboflavin, calcium and phosphorus, and a good source of thiamine.
- Many uses – in cooking, baking, whipped desserts and beverages.

Write to us for a booklet full of recipes and useful hints for using skim milk powder.

Poudre de lait écrémé

Les ménagères reconnaissent les nombreux avantages de la poudre de lait écrémé instantanée, elle se mélange facilement et rapidement dans tous les plats à base de lait.

En fait, la poudre de lait écrémé est:

- *Economique: une livre de poudre donne environ quatre pintes de lait.*
 - *Commode: utilisation rapide à la maison, compacte et facile à transporter en pique-nique ou en camping.*
 - *Facile à utiliser: facile à mesurer, se dissout instantanément dans l'eau froide.*
 - *Facile à entreposer: peu encombrante car la poudre ne nécessite aucune réfrigération.*
 - *Nutritive: une excellente source de protéines, riboflavine, calcium, phosphore et une bonne source de thiamine. On y ajoute également les vitamines A et D.*
 - *Versatile: peut entrer dans la préparation des soupes, plats de résistance, pâtisseries, sauces, breuvages, etc.*
- Ecrivez-nous afin de recevoir notre publication contenant des recettes et plusieurs conseils sur l'utilisation de la poudre de lait écrémé.*

Cheese

Fromage

Soft

These cheeses are usually moist, creamy, smooth and spreadable. All are delicate and should be eaten within a few days of purchase.

Brie*: Often confused with Camembert, this 'King of Cheeses' is runnier and smoother with a succulently mild, faintly nutlike rich flavour at its ripest. A superb dessert and party cheese. Excellent with fruit. Always serve at room temperature.

Chèvre*: An excellent goat's milk cheese with a spicy tang and very strong smell. Strictly for cheese lovers and the adventurous. Try with French bread and butter.

Limburger: Famous for its pungent aroma, its taste is strong but less overwhelming than its smell. A cheese lover's delight. Excellent with crackers and dark rye bread.

À pâte molle

Ces fromages sont généralement onctueux, crémeux et faciles à tartiner. Ce sont tous des fromages délicats qui doivent être mangés dans les jours qui suivent leur achat.

Brie*: souvent pris pour du Camembert, ce "Roi des fromages" d'une saveur douce, succulente, très légèrement noisettée est plus coulant et plus onctueux quand il est bien à point. C'est le fromage parfait avant le dessert et pour les réceptions. Excellent avec des fruits. Doit toujours être servi à la température de la pièce.

Chèvre*: un excellent fromage de lait de chèvre, à l'arôme typique dont le goût devient corsé avec la maturation. Réservé aux connaisseurs et aux audacieux. À essayer avec du pain en baguette et du beurre.



Le Baron: A creamy cheese blended with fine herbs, it's easily spreadable with a pleasing aroma and tangy taste. Try it on crackers or bread.

Feta: Its salty, spicy, slightly pickled taste makes it a very popular addition to salads. For something different, try it on a steak.

Bonne Mère: A close relative of Le Baron, it's covered in peppercorns for more flavour with the tang of peppers. A must try for cheese lovers.

Camembert*: At its peak for taste when the edible crust is white and it's soft to the touch in the centre. Deliciously mild with a pronounced taste with age. A classic dessert and party cheese. Always serve at room temperature.

Belle Crème*: It looks like Camembert but has a very strong taste and aroma. Good with dark breads.

Caciotta: Its delicate, mild flavour makes it ideal on fresh bread for a family snack.

* All rinds are edible, but can be removed if you prefer.

Limburger: réputé pour son arôme puissant. Son goût prononcé est toutefois moins dominant que son odeur. Excellent avec des biscuits salés et du pain de seigle.

Le Baron: un fromage crémeux aux fines herbes, facile à tartiner, d'arôme agréable et au goût relevé. À essayer sur des biscuits soda ou sur du pain.

Feta: mariné, il est salé et épicé et par conséquent très populaire dans la salade. Essayez-le sur du steak . . . c'est délicieusement différent.

Bonne Mère: cousin germain du Le Baron, il est recouvert de grains de poivre et par conséquent son goût est plus relevé. Doit être essayé par tous les amateurs de fromages.

Camembert*: à son summum quand la croûte est blanche et que son centre, mou au toucher, laisse deviner une pâte homogène de bord en bord. Délicieusement doux, son goût est plus ou moins prononcé selon sa maturation. Le fromage idéal au dessert et pour les réceptions.

Belle Crème*: ressemble au Camembert, mais possède un goût et un arôme plus prononcés. À essayer avec du pain bis.

Caciotta: d'un parfum délicat et doux, c'est le fromage à déguster avec du pain frais lors des goûters familiaux.

* Toutes les croûtes sont bonnes à manger. Cependant, elles peuvent être grattées ou enlevées si vous le préférez.

Semi-Soft

Cheeses in this category are slightly firmer but are more pliable when cut. Some have a natural edible crust or rind.

Anfleur: A moist, beautifully mellow and slightly aromatic cheese. Excellent on rye crackers, crusty breads, as an appetizer, dessert or snacking cheese.

Burrini, Burrino, Buttiri: Referred to by any of these names, this cheese has a glossy yellow exterior covering a ball of butter. Ideal for snacks, sandwiches and Italian-style cooking.

Casata: Has an edible rind and is mild with a refreshingly milky creamy taste when young. Slice and enjoy as a snack.

À pâte demi-dure

Les fromages de cette catégorie ont une croûte relativement ferme, mais une pâte demi-dure. Certains ont une croûte naturelle bonne à manger.

Anfleur: fromage à pâte moelleuse très doux et légèrement aromatisé. Excellent sur les biscuits de seigle ou pain croustillant. Se mange à toute heure.

Burrini, Burrino, Buttiri: offert sous toutes ces appellations, le dessus de ce fromage est d'un jaune brillant. Son centre renferme une petite motte de beurre. Parfait pour les collations, les sandwiches et la cuisine à l'italienne.

Casata: sa croûte est bonne à manger. C'est un fromage doux, d'un goût crémeux. En tranches, il est tout indiqué pour la collation.



Alpina: It's mild and mellow, faintly aromatic with a smooth buttery texture and a natural edible golden yellow rind. Excellent dessert cheese.

Mozzarella: A great melting cheese that's sweet and mild. Excellent in lasagna, on pizzas, and a great change for sandwiches and cheeseburgers.

Serra: Depending on its age, its taste ranges from mild and mellow to a light tang. Makes a different luncheon cheese. Enjoyable on plain crackers and breads.

Dry (Pressed) Ricotta: A white cheese that's dryer than fresh Ricotta, it's made from whey and is low in butter fat. Use in cooking and salads.

Butter: It gets its name from its buttery texture (almost spreadable) and is a mellow cheese that's very appealing. Excellent with fresh crusty bread.

Brine Cured Brick: The traditional brick cheese, it has more character than Canadian Brick. Excellent for lunch with dark breads and adds interest to a cheese tray.

Alpina: *doux et onctueux, légèrement aromatisé et d'une texture veloutée. Sa croûte naturelle, jaune dorée, est bonne à manger. Excellent fromage au dessert.*

Mozzarella: *fromage à saveur douce, parfait pour la cuisson. Idéal pour les lasagnes et les pizzas. Il constitue une variante très appréciée dans les sandwiches et les "cheeseburgers".*

Serra: *suivant son degré de maturation, il peut être doux et moelleux ou légèrement piquant. À essayer au repas de midi. Très agréable avec des biscuits ou sur du pain.*

Ricotta sec (pressé): *un fromage blanc granuleux, plus sec que le Ricotta frais. Il est fabriqué avec du petit lait, par conséquent, sa teneur en gras est faible. S'utilise en cuisine et dans les salades.*

Butter: *se nomme ainsi à cause de son onctuosité, semblable à celle du beurre (presque aussi facile à tartiner). C'est un fromage doux très appétissant. Délicieux avec du pain croûté frais.*

Brick affiné en cave: *le fromage Brick traditionnel mais avec plus de personnalité. À essayer sur du pain bis, un délice!*

Semi-Soft

Monterey Jack: Similar to Colby with an agreeable mild nutty taste when fresh. Excellent sliced luncheon cheese and good for cooking and snacking.

Blue: A member of a family of cheeses which get their distinctive flavour and aroma from their blue veins. Its sharp, spicy flavour makes it appealing with fruits or crumbled in salads.

À pâte demi-dure

Monterey Jack: ressemble au Colby. Lorsqu'il est frais il possède une légère saveur de noisette. En tranches, fromage pratique pour les "lunches", parfait pour cuisiner et pour les collations.

Bleu: appartient à la famille des fromages dont le goût et l'arôme typiques proviennent de leurs moisissures bleues. Sa saveur piquante en fait un fromage très agréable à manger avec des fruits ou émietté dans une salade.

Munster: fromage coulant doux, agréablement onctueux. Délicieux dans les salades ou en tranches pour sandwiches.



Munster: Its milky mild, pleasantly mellow taste makes it excellent in salads and sliced in sandwiches.

Esrom: Its flavour and aroma vary with age from very mild to pungent. The aroma emerges as the cheese warms. A nice addition to a cheese tray or for lunch and snacks.

Oka: A true Canadian classic originally made by the Trappist monks, it has a full rich taste that's extremely complex — mellow, moist, creamy, buttery and a bit nutty. A must for cheese lovers. Excellent dessert cheese.

Havarti: Softly aromatic with a mild rich taste. A good eating cheese that's excellent on pumpernickel and other flavourful breads.

Saint-Paulin: In the same family as Oka, it has a discreet delicate taste and faint but pleasant aroma. Excellent dessert and snacking cheese. Very popular on cheese trays.

Tomme (des Laurentides): Enjoy its pleasant, buttery taste on breads and crackers.

Anfrom: A surface ripened cheese which has a salty, rich flavour and aroma. Use to add a new twist to sandwiches, desserts or cheese trays.

Esrom: *son goût et son arôme, de très doux à piquant, varient selon son âge. Complète très bien un assortiment de fromages, pour le repas de midi et les collations.*

Oka: *un fromage typiquement québécois, fabriqué à l'origine par les Trappistes. D'une saveur riche, très complexe — à la fois douce, onctueuse, veloutée et légèrement noisetée. S'impose chez les connaisseurs. Excellent à la fin d'un repas.*

Havarti: *légèrement aromatisé, saveur fraîche. Un bon fromage, à son meilleur sur du pain "pumpernickel" ou tout autre pain à saveur prononcée.*

Saint-Paulin: *de la même lignée que le fromage d'Oka, son goût est délicatement discret et son arôme léger est agréable. Excellent fromage de fin de repas et de collations. Très populaire sur les plateaux de fromages.*

Tomme (des Laurentides): *goûtez sa saveur agréablement onctueuse sur du pain ou des biscuits.*

Anfrom: *un fromage affiné, salé, riche et savoureux. L'utiliser en sandwiches, après le repas ou sur un plateau de fromages.*

Firm

Your best reference for firm cheeses is to think of Cheddar. These cheeses hold their shape when cut and keep very well wrapped and refrigerated.

Provolette: Ball-shaped, it's strong in taste with a sometimes smoky flavour and aroma. Good with fruits, in cooking and as an appetizer.

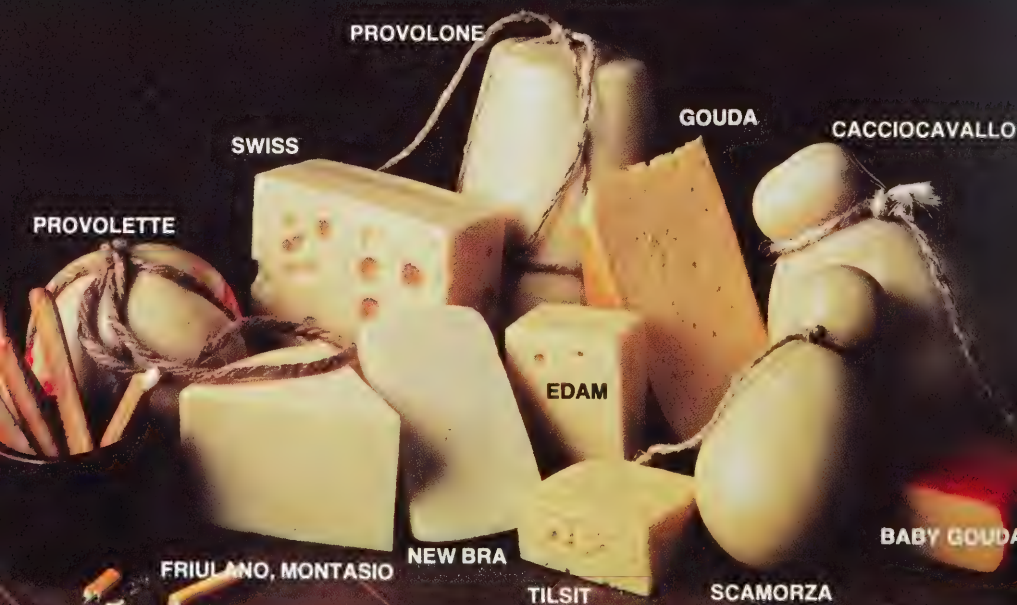
Swiss: Recognizable by its shiny 'eyes', it has a mild, sweetish, nutlike flavour. Superb in fondues, Quiche Lorraine, sauces, casseroles or with ham.

À pâte ferme

Votre meilleur point de repère pour choisir des fromages à pâte ferme, c'est de penser au Cheddar. Tous ces fromages gardent leur forme lorsqu'on les découpe et se conservent très bien lorsqu'ils sont bien emballés et réfrigérés.

Provolette: en forme de cloche, on le trouve habituellement suspendu au bout de la corde qui a servi à le laisser sécher. Fort au goût, il est aussi parfois fumé. Se mange avec des fruits, comme amuse-gueule ou sert à cuisiner.

Suisse: le "fromage à trous" par excellence, goût délicat, très doux et très légèrement noiseté. Indispensable dans une fondue ou dans la quiche lorraine. L'ami des sauces, des gratinés, de la charcuterie et surtout du jambon.



Provolone: Ten-pin in shape, its flavour ranges from mild to very strong with age. Use like Provolette.

Gouda: Remove the wax and enjoy its smooth mellow taste. Baby Gouda, (in the red wax) has the same taste. A great all-purpose cheese.

Cacciocavallo: Pear-shaped in varying sizes, it's mild when young and has an interesting tang when fully aged. Excellent for cooking and good for grating when aged.

Scamorza: Like a small Cacciocavallo, it's stretchy in texture and mild in flavour. Use with fresh fruit or melted on toast.

Tilsit: Its aroma is pleasant but pronounced with a taste that varies from mild to very tangy with age. Good for snacks and lunches.

Edam: Similar to Gouda but with a lower fat content. Try with bread and butter and a slice of apple.

New Bra: With age, its flavour and aroma ranges from mild to slightly aromatic. A good slicing cheese for snacks.

Friulano, Montasio: Referred to by either name or a combination of both, it has a nutty mild to sharp and tangy flavour, depending on its age. Good for snacking, sandwiches and grating.

Provolone: en forme de gourde, il est de texture homogène et varie de doux à très fort selon son vieillissement. À utiliser comme le Provolette.

Gouda: vous apprécierez sa saveur douce et onctueuse. Sa croûte est généralement protégée d'une cire non comestible. Le "Baby Gouda", dans sa cire rouge, a une saveur plus douce. Deux excellents fromages très versatiles.

Cacciocavallo: en forme de poire de différentes dimensions. C'est un fromage doux lorsqu'il est jeune. Il devient piquant lorsqu'il est tout à fait affiné. Parfait pour la cuisine et bon à râper lorsqu'il est vieux.

Scamorza: semblable à un petit Cacciocavallo, c'est un fromage doux et onctueux. Se mange frais avec des fruits ou fondu au grill.

Tilsit: son arôme est agréable mais prononcé et son goût varie de doux à très piquant suivant son degré d'affinage. À manger aux collations et aux repas.

Edam: semblable au Gouda, mais à plus faible teneur en matières grasses. Goûtez-y avec du pain et du beurre et un quartier de pomme.

New Bra: en cours d'affinage, son goût et son arôme passent de doux à légèrement aromatisés. Un bon fromage à couper en tranches pour les collations.

Friulano, Montasio: ce sont des fromages de même type, ayant chacun leur goût propre. Leur saveur respective varie de doux noiseté à fort et piquant suivant l'âge. Bon pour les collations, dans les sandwiches ou à râper.

Firm

À pâte ferme

Emmental: Looks like Swiss, with large round shiny 'eyes' and has a very similar taste. Excellent in fondues, sauces, soups or as a table cheese.

Marble: A blend of white and orange cheese curds, it's mild and nutty in taste. Excellent for garnishing salads, on open-faced sandwiches or complementing cheese trays.

Colby: A very mild and sweet cheese. Great for nibblers and delicious with apples and sliced in sandwiches.

Brick: Similar to Colby, it has a mild smooth pleasant taste. Good snacking cheese or for dressing up salads, sandwiches and crackers.

Emmental: ressemble au Suisse sauf que ses trous sont plus grands. Son goût est également similaire. Délicieux dans les fondues, les sauces, les soupes et comme fromage de table.

Marbré: un mélange de caillebotte blanche et orange au goût à la fois doux et noiseté. Parfait comme garniture de salades, sur des sandwiches ouverts et comme complément d'un plateau de fromages.

Colby: très doux, fait le bonheur des "grignoteurs". Délicieux avec des pommes ou tranché dans les sandwiches.

Brick: pâte souple, piquée de petits trous. Jaune crémeux. Saveur très douce. Bon fromage pour les collations, pour assaisonner les salades, sur les sandwiches et avec biscuits.



Cheddar: The Original Great Canadian, it's white or orange in colour and ranges from mild to sharp and nippy, depending on age. Extremely versatile for cooking, snacking, cheese trays or sandwiches.

Farmers': Available in white, pale yellow or orange, it has a mild pleasant flavour similar to Colby. Terrific with cold cuts or as a light snack.

Skim Milk Cheese: Has a rubbery open texture and is mild in flavour. Slices well and is used in sandwiches and salads.

Farmers' Spiced: The Farmers' cheese featured has herb and garlic added to it for a more interesting flavour. Other variations available include: onion, caraway, spice or pepper.

Fontina: A Swiss-type cheese with smaller and fewer 'eyes', it has a mild flavourful taste with a nutty tang. Good eating and dessert cheese. Popular with veal dishes.

Curds: Very chewy, they're simply pieces of Cheddar stopped at the curd stage. Packaged in clear plastic bags, they're a terrific snack food, high in protein. Can be salted to taste. Excellent with beverages and juices.

Cheddar: l'authentique fromage fin de chez nous peut être blanc ou orange. Il est soit doux, moyen ou fort suivant son degré d'affinage. Toujours apprécié, il peut servir aussi bien en cuisine que dans les collations, sur les plateaux de fromages ou dans les sandwiches.

Farmer: offert en blanc, jaune pâle ou orange, sa saveur agréablement douce est semblable à celle du Colby. Parfait avec de la charcuterie ou pour les petites collations.

Fromage de lait écrémé: texture à grains spongieux caractérisée par son élasticité. D'une saveur douce, se tranchant bien, il se signale par sa faible teneur en corps gras.

Farmer aux épices: des fines herbes et de l'ail ont été ajoutés au fromage Farmer pour lui donner une saveur différente. Les autres variations sont: oignons, carvi, épices ou poivre.

Fontina: un genre de fromage suisse avec des trous plus petits et moins nombreux. Sa saveur est douce et modérément noisétée. Se mange bien seul ou à la fin d'un repas. S'accorde bien avec le veau.

Fromage en grains: texture à grains spongieux caractérisée par son élasticité. Ce sont tout simplement des morceaux de Cheddar prélevés au moment du salage. Emballé dans des sachets en plastique transparent. C'est un aliment idéal à prendre entre les repas car il possède une haute teneur en protéines. Peut être salé. Délicieux avec toutes boissons.

Fresh & Hard

Fresh cheeses are distinct from other cheeses in that they are never ripened. They are ready to eat the minute they're formed.

Hard cheeses, on the other hand, are aged considerably (from 6 months to 2 years or more) and are primarily good grating cheeses.

Cottage Cheese: Very moist and mild, it's a year-round mainstay in salads. Made from skim milk, it may be sold with cream (4% fat) added and is also available in large or small curd variations.

Frais et à pâte dure

Ce qui distingue les fromages frais des autres, c'est qu'ils ne sont jamais affinés. Ils sont prêts à être mangés dès qu'ils sont faits.

Les fromages à pâte dure, par contre, sont affinés (de 6 mois à 2 ans et plus); ce sont des fromages particulièrement bons à râper.

Cottage: jamais sec et très doux, c'est le complément idéal des salades. Fait de lait écrémé, il est aussi vendu avec un appoint de crème (4% de matières grasses) et il est offert en petits et en gros grains.



Parmesan: Usually coated with black wax, it has a piquant taste and is a fine grating cheese. Good seasoning ingredient in soups and salads.

Romano: A granular cheese that's salty and very tangy. An excellent grating cheese on pastas, cooked dishes, breads and in salads and soups.

Quark: Low in fat content, this soft spoonable cheese is a nice topping on desserts, fresh fruits, salads and in cheesecakes.

Myzithra: Made from whey, when fully aged it's a grating cheese that's good on pastas and in salads. Also low in fat content.

Cream Cheese: It's full bodied, smooth, mild and easily spreadable. A cook's favourite as it mixes well with other ingredients. Perfect for cheesecakes, dips and dressings.

Old Bra: An excellent grating cheese, its flavour varies with age from tangy to sharp and piquant.

Ricotta: A whey protein cheese with a very mild, sweet flavour. Excellent for lasagna, manicotti and ravioli.

Parmesan: un fromage granuleux, salé et très piquant. Un délicieux fromage à râper sur les pâtes alimentaires. Excellent dans les plats cuisinés, sur du pain, dans les salades et les soupes.

Romano: souvent recouvert d'une cire noire. Sa saveur est piquante. Un autre fromage fin à râper. Assaisonne très bien les soupes et les salades.

Quark: à faible teneur en matières grasses, ce fromage à pâte molle peut être servi à la cuillère pour accompagner desserts, fruits frais et salades. Tout indiqué pour la confection de gâteaux au fromage.

Myzithra: fait avec du petit lait. Une fois affiné, ce fromage à râper s'utilise sur les pâtes alimentaires et dans les salades. Faible teneur en matières grasses.

Fromage à la crème: fromage frais, doux, à texture lisse, facile à tartiner. Apprécié de la cuisinière parce qu'il se mélange facilement à d'autres ingrédients. Parfait pour les gâteaux au fromage, sauces, trempettes et assaisonnements.

Bra: un excellent fromage à râper, sa saveur change avec l'âge pour passer de légèrement piquante à forte et très piquante.

Ricotta: un fromage de petit lait, riche en protéines. Sa saveur est très douce et veloutée. Excellent dans les lasagnes, les manicotti et les ravioli.

Helpful Cheese Tips

Buying Canadian Cheeses:

At present, there is no regulation that requires Canadian cheese manufacturers to mark their cheeses 'Made in Canada'. Only imported cheeses must state their country of origin. Even though most of our cheeses are marked, the rule is that if there isn't a country on the label, it's Canadian.

When you're shopping you'll find that some cheeses (e.g. small Camemberts, Baby Goudas) are sold as complete units, just as they are made. Others will be in standard sizes or random cuts of varying sizes and shapes. Custom cutting is becoming more popular with the growth of cheese shops and counters.

Two thoughts to keep in mind when buying cheese are:

- 1) Buy in the amounts you need for cooking and eating.
- 2) Experiment as much as you like because as the saying goes "There's a cheese for every taste".

Storing Cheeses:

Most cheese keeps well in the refrigerator. However, soft cheeses are highly perishable and hard cheeses will keep for several months. All cheeses should be left in their original wrappers and when cut, over-wrapped in foil or plastic.

If any slight mould develops on cheese (with the exception of soft or fresh cheeses) simply scrape it off as the cheese is still good. And cheese that becomes dry and hard can be grated and stored in a tightly covered jar.

Conseils utiles sur les fromages

Comment reconnaître les fromages fins de chez nous

A part son goût sans pareil, le seul indice demeure l'identification appropriée apparaissant sur le produit même. Actuellement l'appellation d'origine "fabriqué au Canada", n'est pas obligatoire. Seuls les fromages importés doivent porter l'inscription du pays exportateur. Par conséquent, vous saurez qu'un fromage est Canadien même si rien ne l'indique.

Comment les acheter

Vous noterez que certains fromages sont vendus à l'unité, tels que fabriqués (ex. petits Camembert, Baby Gouda). Certains ont un poids standard tandis que d'autres sont coupés en morceaux, de poids et de formes variables. Avec l'augmentation du nombre de boutiques et de comptoirs spécialisés, la vente au poids devient de plus en plus populaire. Un petit conseil et une suggestion: même si la plupart des fromages se conservent bien, ne jamais en acheter trop d'avance. Ensuite, en vous procurant vos fromages habituels pour la table ou la cuisson, succombez à la tentation en faisant l'essai d'un ou plusieurs fromages. Faites-le pour l'amour de votre palais.

Comment les conserver

La plupart des fromages se conservent très bien au réfrigérateur. Toutefois, les fromages mous sont périssables, tandis que les durs se gardent plusieurs mois.

Serving our Great Canadians:

For greatest enjoyment, always serve cheese at room temperatures. When making up an interesting cheese tray, keep in mind the following:

- Allow 125 g (approx. 1/4 lb.) of cheese per person.
- Select 4 or 5 cheeses ranging from mild to sharp and from creamy smooth to firm in texture. Vary colours and shapes for appeal.
- Apple or pear slices and small bunches of grapes can be arranged with the cheese or served separately.
- Plain crackers and bread are the best additions to any cheese tray.
- As a general rule, sharp cheeses are served with robust table wines, ports or sherries.
- Medium or mild cheeses are served with light white wines or rosés. Allow a 1/2 bottle per person.

For added interest, label each cheese so that guests can identify it.

Vous devrez les laisser dans leur emballage d'origine et, quand ils sont ouverts, les recouvrir d'une enveloppe de plastique ou d'aluminium.

Si une moisissure superficielle se développe sur un fromage dur il suffit, tout simplement, de le gratter avant de le servir. Il est bon. S'il est devenu trop sec et trop dur, on le râpera pour la cuisine et on le conservera dans un bocal hermétiquement clos.

Comment les servir

Pour en obtenir toute la saveur, il faut toujours les servir à la température de la pièce. Quand vous préparez un plateau de fromages variés, souvenez-vous des quelques suggestions suivantes:

- prévoir 125 g (1/4 lb) de fromage par personne.
- choisir 4 ou 5 fromages.
- faire en sorte que les différents types de pâtes soient à l'honneur. Varier les couleurs et les formes.
- des quartiers de pomme ou de poire ainsi que de petites grappes de raisin peuvent être déposés sur le plateau à fromages ou servis séparément.
- des biscuits et du pain sont le complément parfait de tout plateau de fromages.
- règle générale, les fromages dont le goût est prononcé se servent avec des vins de table corsés. Les fromages doux ou moyens, avec des vins blancs légers ou rosés. Prévoir 1/2 bouteille par personne.
- pour augmenter l'intérêt, étiqueter chaque fromage pour que les invités puissent les identifier.

A Great Canadian Cheese Lover's Glossary

To help make you into a Canadian Turophile (cheese lover), listed here are a selection of terms and processes used by experts to describe taste, flavour, appearance or texture of cheeses.

Acid: Used to describe a clean pleasant taste, not to be confused with a completely sour or bad taste. Not associated with an aroma.

Aromatic: Said of cheeses with distinct pronounced aromas or bouquets. Cheese may lack aroma, have faint aromas, or mild to light to pungent aromas.

Colour: Colour of the rind or interior. Cheeses naturally range from snow-white, cream to light yellow; deep yellow, and orange-coloured cheeses have vegetable colour added during manufacture.

Interior: The cheese, excluding the rind.

Interior Ripened: A bacterial action which develops during the aging and is responsible for the desired aroma and flavour of the cheese. In some cheeses, it produces gas which forms 'eyes', characterized in Swiss-type cheeses.

Nutty: Used to describe a cheese with a characteristic aroma or taste of nuts. Similar to hazelnuts.

Rennet: An animal or plant enzyme that coagulates (clots) milk to concentrate the solids into curds.

Glossaire des amateurs de fromages fins de chez nous

Pour vous aider à devenir un amateur de fromages fins, voici une sélection de termes et de procédés utilisés par les spécialistes pour décrire le goût, la saveur, l'apparence ou la texture des fromages

Acidulé: *utilise pour décrire un goût franc et agréable. ne pas confondre avec très sur ou d'un goût mauvais ou acide. On ne l'associe pas à un arôme.*

Aromatique: *se dit des fromages qui ont un arôme ou un bouquet distinct et prononcé. Le fromage peut manquer ou avoir peu d'arôme, il peut être doux, léger ou piquant.*

Couleur: *couleur de la croûte et de l'intérieur. La gamme des couleurs varie naturellement du blanc neige au crème et au jaune pâle: les fromages jaune foncé et orange ont reçu, lors de leur fabrication, une dose de colorant végétal.*

Intérieur: *le fromage, excluant la croûte.*

Fromage fait: *une action bactériologique se développe pendant le vieillissement pour donner au fromage la saveur et l'arôme désirés. Dans certains fromages, il se produit un gaz qui forme des trous, ce qui caractérise quelques fromages de type suisse.*

Noiseté: *terme utilisé pour décrire un fromage qui a un goût et un arôme de noisette.*

Présure: *enzyme végétal ou animal qui coagule le lait et le transforme en grains de lait caillé (caillebotte).*

Ripe: When a cheese has reached its peak of flavour.

Surface Ripened: The culture on the surface of the cheese produces the enzymes to cure the cheese for the desired character, flavour and body. The ripening takes place from the surface to the centre. Surface ripened cheeses typically develop an edible rind or crust (e.g. Camembert or Oka).

Tangy: Broad term used to indicate a distinct, sharp flavour.

Texture: Texture is judged visually, by feel and also in the mouth. Textures may be close, open, waxy, grainy, uniform, crumbly, creamy, buttery and so forth.

Whey: In the curd-forming process, it is the by-product after the curds have been removed.

À point: *quand le fromage atteint son point le plus savoureux.*

Affinage de la croûte: *où la croûte bactérienne à la surface du fromage produit des enzymes qui affinent le fromage afin d'obtenir son caractère, sa saveur et la consistance désirés (ex. Camembert ou Oka).*

Piquant: *terme vaste qui indique une saveur distincte et prononcée.*

Texture: *la texture se juge à l'oeil, au toucher et aussi par dégustation. Elle peut être serrée, aérée, lisse, granuleuse, uniforme, friable, crémeuse, onctueuse, etc.*

Petit lait: *c'est le liquide restant après le caillage.*

Recipes

Recettes

Veal Parmigiana

(Makes 4 to 6 servings)

125 mL (1/2 cup) butter
50 mL (1/4 cup) finely chopped onion
2 cloves garlic, minced
2 cans, 213 mL (7 1/2 ounces) each tomato sauce
500 g (1 pound) thin veal scallops or cutlets flattened
150 mL (2/3 cup) fine dry bread crumbs
150 mL (2/3 cup) grated Canadian Parmesan cheese
50 mL (1/4 cup) flour
2 eggs, slightly beaten
12 slices Canadian Mozzarella cheese
fresh parsley
grated Canadian Parmesan cheese

Melt 25 mL (2 tablespoons) butter in a saucepan. Sauté onions and garlic for 5 minutes. Stir in tomato sauce. Simmer covered for 10 to 15 minutes. Cut veal into serving size pieces. Combine crumbs and Parmesan cheese. Dip veal into flour, then in egg and finally into cheese mixture. Melt remaining 100 mL (6 tablespoons) of butter in a large fry pan. Sauté veal until golden on both sides. Preheat oven to 180°C (350°F). Pour prepared sauce into a shallow 1.5 L (1 1/2 quart) baking dish. Arrange overlapping slices of veal and cheese in sauce. Bake in preheated oven 20 to 25 minutes. Garnish with sprigs of parsley. Pass additional Parmesan cheese to sprinkle over each serving.

Veau Parmigiana

(4 à 6 portions)

125 mL (1/2 tasse) de beurre
50 mL (1/4 tasse) d'oignons émincés
2 gousses d'ail, émincées
2 boîtes, 213 mL (7 1/2 onces) chacune de sauce tomate
500 g (1 livre) d'escalopes de veau minces ou de côtelettes amincies
150 mL (2/3 tasse) chapelure fine
150 mL (2/3 tasse) fromage Parmesan canadien râpé
50 mL (1/4 tasse) farine
2 oeufs, légèrement battus
12 tranches de fromage Mozzarella canadien
persil frais
fromage Parmesan canadien râpé

Fondre 25 mL (2 c. à table) de beurre dans une casserole. Faire dorer les oignons et l'ail pendant 5 minutes. Verser la sauce tomate, faire mijoter pendant 10 à 15 minutes. Couper le veau en portions individuelles. Mélanger la chapelure et le Parmesan. Tremper le veau dans la farine et ensuite dans les oeufs et finalement dans la chapelure. Fondre le restant du beurre (100 mL ou 6 c. à table) dans une grande casserole. Faire sauter les côtelettes jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés. Chauffer le four à 180°C (350°F). Verser la sauce dans un plat à gratin peu profond (1.5 L ou 1 1/2 pinte). Déposez les tranches de veau et de fromage dans la sauce. Cuir au four de 20 à 25 minutes. Garnir de persil. Saupoudrer de parmesan au moment de servir.

Lasagna

(Makes 6 servings)

Meat Sauce:

- 30 mL (2 tablespoons) olive oil
- 1 med. clove of garlic
- 500 g (1 lb) ground pork, or veal & pork & beef (mixed)
- 2 cans of canned tomatoes
- 1 can of tomato paste
- 10 mL (1 1/2 teaspoons) of salt
- 1/4 mL (1/16 teaspoon) of black pepper
- 15 mL (1 tablespoon) of Oregano and/or Sweet Basil (packed spoon)
- 1 dash of Red Pepper

Filling:

- 3.5 L (3 quarts) of boiling water
- 10 mL (2 teaspoon) of salt
- 225 mL (7 oz) package of Broad Noodles or Mafalda Macaroni
- 115 g (1/4 pound) Mozzarella cheese
- 170 g (6 ounces) Ricotta cheese
- 85 mL (1/3 cup) of freshly grated Parmesan cheese (28 g or 1 oz.)

Put olive oil in a 3.5 L (3 quart) saucepan. Add peeled, finely chopped garlic and sauté until soft. Add meat, stir with fork to separate, cook until meat is brown. Add next 5 ingredients, stir, cover, simmer for 1 hour (stirring occasionally about 20 minutes before sauce is done). Start to cook filling. Heat water until boiling, add salt, then add noodles letting water boil briskly 7 to 8 minutes or until noodles are tender. Drain noodles in colander, meanwhile

Lasagne

(6 portions)

Sauce à la viande:

- 30 mL (2 c. à table) d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 500 g (1 livre) de porc haché, ou veau et porc et boeuf (mélangés)
- 2 boîtes de tomates en conserve
- 1 boîte de pâte de tomate
- 10 mL (1 1/2 c. à thé) de sel
- 1/4 mL (1/16 c. à thé) de poivre noir
- 15 mL (1 c. à table rase) d'Oregano ou de Basilic
- 1 pincée de poivre de Cayenne

Remplissage:

- 3.5 L (3 pintes) d'eau bouillante
- 10 mL (2 c. à thé) de sel
- 1 paquet de 225 mL (7 onces) de nouilles larges ou de macaroni Mafalda
- 115 g (1/4 livre) de fromage Mozzarella
- 170 g (6 onces) de fromage Ricotta
- 85 mL (1/3 tasse) de fromage Parmesan fraîchement râpé (28 g ou 1 once)

Verser l'huile d'olive dans une casserole de 3.5 L (3 pintes). Faire revenir l'ail pelé et émincé jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajouter la viande, mélanger avec une fourchette pour bien la séparer, faire dorer. Ajouter les autres ingrédients, remuer, couvrir et faire mijoter pendant une heure. (Remuer de temps en temps pendant les 20 dernières minutes de cuisson). Faire bouillir l'eau, saler, ajouter les nouilles et cuire de 7 à 8 minutes ou jusqu'à ce que tendre. Égoutter les nouilles. Pen-

finely dice Mozzarella cheese, add Ricotta cheese and coarsely grated Parmesan cheese. Put 1/4 of the tomato sauce into a buttered 25 x 16.5 cm (10 x 16 inches) glass dish, add a layer of 1/3 noodles, sprinkle diced Mozzarella over noodles, add another layer of noodles, then the Ricotta, now add 1/4 more sauce and then the rest of the noodles sprinkling the Parmesan over the top. Bake at 190°C (375°F) for 15 to 20 minutes.

Fried Cheese

Slices of Cheese about 3-5 cm (1 to 1 1/2 inches) wide
5-6 cm (2 to 2 1/2 inch) long
2 cm (3/4 inch) thick
(Cheddar, Mozzarella, Gruyère or Oka)

Slice the cheese. Roll it in flour and in beaten egg, then cover it with bread crumbs or crushed nuts, deep fry or sauté in Butter.

dant ce temps couper le Mozzarella en petits dés, mêler le Ricotta et le Parmesan râpé. Verser le 1/4 de la sauce tomate dans un plat de verre beurré (25 x 16 cm) (10 x 16 pouces) mettre un rang de pâte, le Mozzarella en dés, un autre rang de pâte, puis le Ricotta, ajouter la sauce et le reste des nouilles. Saupoudrer de Parmesan. Cuire au four à 190°C (375°F) pendant 15 à 20 minutes.

Fromage frit

Tranches de fromage d'environ
3-5 cm (1 à 1 1/2 pouce) de large
5-6 cm (2 à 2 1/2 pouce) de long
2 cm (3/4 pouce) d'épais
(Cheddar, Mozzarella, Gruyère ou Oka)

Rouler les tranches de fromage dans la farine et dans un oeuf battu. Couvrir de chapelure ou de noix râpés. Frire à grande friture ou sauter dans le beurre.

Cheddar Chicken Divan

(Makes 6 servings)

2 (300 g / 10 ounces) packages frozen broccoli spears
6 single chicken breasts, cooked, boned & sliced
30 mL (2 tablespoons) butter
45 mL (3 tablespoons) flour
2 chicken bouillon cubes, crushed
5 mL (1 teaspoon) dry mustard
1 mL (1/4 teaspoon) salt
500 mL (2 cups) milk
500 mL (2 cups) shredded Canadian Cheddar Cheese
Paprika

Parboil broccoli 1 minute; drain well. Arrange in the bottom of 2-quart (2 L) shallow baking dish. Top with cooked chicken. Melt butter in a saucepan. Blend in flour, chicken bouillon cubes, dry mustard and salt. Gradually stir in milk. Cook over medium heat, stirring constantly until smoothly thickened and mixture comes to the boil. Reduce heat to low; add cheese and stir until melted. Pour sauce over chicken and broccoli. Sprinkle with paprika. Bake in preheated 180°C (350°F) oven 25 to 30 minutes or until heated through.

Poulet Divan au Cheddar

(6 portions)

2 paquets (300 g / 10 onces) de pousses de brocoli congelées
6 poitrines de poulet, cuites, désossées et tranchées
30 mL (2 c. à table) de beurre
45 mL (3 c. à table) de farine
2 cubes de bouillon de poulet écrasés
5 mL (1 c. à thé) de moutarde sèche
1 mL (1/4 c. à thé) de sel
500 mL (2 tasses) de lait
500 mL (2 tasses) de fromage Cheddar canadien râpé
Paprika

Cuire légèrement le brocoli pendant 1 minute; bien égoutter. Déposer dans un plat à gratin de 2 pintes (2 L) peu profond. Recouvrir avec le poulet cuit. Fondre le beurre dans une casserole. Ajouter, en mélangeant bien, la farine, les cubes de bouillon de poulet, la moutarde sèche et le sel. Ajouter graduellement le lait. Cuire à feu moyen en brassant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe et parvienne à ébullition. Mettre à feu doux; ajouter le fromage et brasser jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Verser la sauce sur le poulet et le brocoli. Parsemer de paprika. Mettre dans un four déjà chaud à 180°C (350°F) de 25 à 30 minutes.

Fiesta Potatoes

6 well shaped potatoes
melted butter
12 thin slices salami
45 mL (3 tablespoons) butter
125 g (1/2 cup) Canadian Feta
cheese, crumbled
10 mL (2 teaspoons) chopped parsley

Scrub potatoes and dry well. Brush with melted butter. Bake at 200°C (400°F) for 1 1/2 hours or till tender. Chop half the salami and blend well with butter, cheese and parsley. Cut two cross-wise slits in each potato. Press the base of the potatoes to force slits apart. Top each with the savoury spread and garnish with a slice of salami. Serves 6.

Pommes de terre Fiesta

6 pommes de terre bien formées
beurre fondu
12 tranches fines de salami
45 mL (3 c. à table) de beurre
125 g (1/2 tasse) de fromage Feta
canadien, émietté
10 mL (2 c. à thé) de persil haché

Brosser les pommes de terre et les assécher. Badigeonner de beurre fondu. Cuire à 200°C (400°F) pendant 1 1/2 heures ou jusqu'à ce que tendre. Hacher la moitié du salami et bien mélanger avec le beurre, le fromage et le persil. Faire deux incisions en forme de croix dans chaque pomme de terre. Presser la base de chacune des pommes de terre afin d'agrandir les incisions. Couvrir du délicieux mélange et garnir d'une tranche de salami. 6 portions.

Ricotta Cheesecake

3 containers of 450 g (16 ounces)
each Ricotta, drained through
cheesecloth
500 mL (2 cups) sugar
125 mL (1/2 cup) sifted flour
75 mL (5 tablespoons) of butter
Graham cracker crumbs
8 egg yolks
grated rind of 1 lemon
5 mL (1 teaspoon) vanilla
125 mL (1/2 cup) cream (optional)
whipped
8 egg whites

Beat Ricotta until smooth, gradually adding 375 mL (1 1/2 cups) sugar and egg yolks, beating after each addition. Beat in flour, lemon rind and vanilla. Beat egg whites with 125 mL (1/2 cup) sugar. Fold whipped cream and egg whites into Ricotta mixture and turn into a 30 cm (12 inch) spring form pan which has been well buttered and sprinkled with graham cracker crumbs. Bake in a preheated 200°C (400°F) oven for the first ten minutes; lower temperature to moderate 180°C (350°F) and bake for one hour. Turn off heat and allow to cool in oven with door closed (roughly another hour).

VARIATION: Top cheese cake with crushed sugared strawberries or cherry pie filling before serving.

Gâteau au ricotta

3 contenants de 450 g (16 onces)
chacun de Ricotta, égoutté dans
une gaze
500 mL (2 tasses) de sucre
125 mL (1/2 tasse) de farine tamisée
75 mL (5 c. à table) de beurre
miettes de biscuits Graham
8 jaunes d'oeuf
le zeste d'un citron
5 mL (1 c. à thé) de vanille
125 mL (1/2 tasse) de crème fouettée
(facultatif)
8 blancs d'oeufs

Battre le Ricotta jusqu'à ce qu'il soit crémeux, y ajoutant graduellement 375 mL (1 1/2 t.) de sucre et les jaunes d'oeufs, battant après chaque addition. Continuer à battre en ajoutant la farine, le zeste et la vanille. Battre ensuite les blancs d'oeufs avec 125 mL (1/2 t.) de sucre. Ajouter au mélange de Ricotta, la crème fouettée et les blancs d'oeufs et verser dans un moule rond de 30 cm (12 pouces) que vous aurez préalablement bien beurré et saupoudré de miettes de biscuits Graham. Mettre au four à 200°C (400°F) pour les dix premières minutes; abaisser la température à 180°C (350°F) et faire cuire pendant une heure. Éteindre le four et laisser refroidir dans le four, la porte fermée (environ 1 heure).

VARIANTE: Garnir le gâteau au fromage de fraises ou de cerises sucrées, avant de servir.

Golden Crust Apple Dessert

(Makes 6 servings)

1500 mL (6 cups) pared cubed apple
175 mL (3/4 cup) maple syrup
50 mL (1/4 cup) butter
25 mL (1 1/2 tablespoons) cornstarch
3 mL (3/4 teaspoon) cinnamon
1 mL (1/4 teaspoon) nutmeg
25 mL (1 1/2 tablespoons) water
125 mL (1/2 cup) shredded Canadian Cheddar Cheese
Sufficient pastry mix for single crust
1 L (9-inch) pie shell

Combine apples, maple syrup and butter in a large saucepan. Simmer, covered, until apples are tender. Combine cornstarch, cinnamon and nutmeg. Add water and stir until cornstarch is dissolved. Add to apple. Cook over medium heat, stirring constantly, until smoothly thickened, clear and mixture comes to the boil. Pour into a rectangular 1.5 L (1 1/2-quart) shallow baking dish. Combine cheese and pastry mix; prepare according to package directions. Roll dough in a rectangle slightly larger than baking dish. Place over apples. Turn edges under and flute. Bake in preheated 190°C (375°F) oven 25 to 30 minutes. Serve warm.

Délices aux pommes

(6 portions)

1500 mL (6 tasses) de pommes pelées et coupées en cubes
175 mL (3/4 tasse) de sirop d'érable
50 mL (1/4 tasse) de beurre
25 mL (1 1/2 c. à table) de fécule de maïs
3 mL (3/4 c. à thé) de cannelle
1 mL (1/4 c. à thé) de muscade
25 mL (1 1/2 c. à table) d'eau
125 mL (1 1/2 tasse) de fromage Cheddar canadien émietté
Mélange de pâte à tarte pour une croûte de 1 L (9 pouces)

Mélanger les pommes, le sirop d'érable et le beurre dans une grande casserole. Couvrir et faire mijoter jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Mélanger la fécule de maïs, la cannelle et la muscade. Ajouter l'eau et bien brasser jusqu'à ce que la fécule soit dissoute. Ajouter aux pommes. Cuire à feu moyen en brassant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe, devienne clair et atteigne le point d'ébullition. Verser dans un moule rectangulaire de 1.5 L (1 1/2 pinte). Combiner le fromage et la pâte et préparer selon le mode d'usage. Rouler la pâte en un rectangle légèrement plus grand que votre moule. Déposer sur les pommes. Tourner les côtés vers l'intérieur et gaufrer le rebord. Cuire à four déjà chaud à 190°C (375°F) de 25 à 30 minutes. Servir tiède.

Target Returns for Industrial Milk

\$30.17 per hectolitre (\$13.29 per hundredweight)

Since 1975, the target returns level has been calculated and established as indicated by the Returns Adjustment Formula.

This target price is calculated to ensure that efficient producers have the opportunity to obtain fair returns for their labour and investment.

For an average producer holding roughly 1,322 hectolitres (300,000 pounds) of industrial milk, the new price will mean an increase of \$1.98 per hectolitre (\$0.87 per hundredweight) or approximately \$2,600 over a year compared to April 1978.

This past year, the level was increased from \$28.19 per hectolitre (\$12.42 per hundredweight) in April 1978 to \$29.37 per hectolitre (\$12.94 per hundredweight) in January 1979 and now to \$30.17 per hectolitre (\$13.29 per hundredweight) for a total of 7% over the dairy year.

To give you a comparison between prices in Canada and other countries, here are:

Revenu cible pour le lait industriel.

\$30.17 l'hectolitre (\$13.29 le cent livres)

Depuis 1975, le niveau du revenu cible fut calculé et établi tel qu'indiqué par la Formule d'ajustement des revenus.

Le prix de soutien est calculé de façon à ce que les producteurs efficaces puissent obtenir des revenus décents pour leur travail et leur investissement.

Pour le producteur moyen détenant un quota de 1,322 hectolitres (300,000 livres) de lait industriel, le nouveau prix se traduit par une hausse de \$1.98 l'hectolitre (87 cents le cent livres), environ \$2,600 supplémentaires comparé à avril 1978.

L'an passé, le niveau du prix cible fut porté de \$28.19 l'hectolitre (\$12.42 le cent livres) en avril 1978 à \$29.37 l'hectolitre (\$12.94 le cent livres) en janvier 1979, et il est maintenant haussé à \$30.17 l'hectolitre (\$13.29 le cent livres), ce qui équivaut à une augmentation globale de 7% pour l'année laitière.

On peut comparer le prix du lait au Canada à celui offert aux producteurs de certains autres pays:

Industrial Milk Prices in Selected Countries
Prix du lait industriel dans certains pays

Country Pays	Canadian \$ per hundredweight of industrial milk \$ canadien le cent livres de lait industriel		
	April 1977 Avril 1977	April 1978 Avril 1978	April 1979 Avril 1979
New Zealand Nouvelle-Zélande	3.54	4.26	4.70
Australia Australie	5.22	5.98	6.32
United Kingdom Royaume-Uni	7.37	10.44	11.94
U.S.A. États-Unis	9.25	10.22	12.01
Ireland Irlande	9.87	12.96	14.12
Canada Canada	11.86	12.42	13.29
France France	9.12	11.23	13.15
Denmark Danemark	10.91	12.78	14.14
Netherlands Hollande	10.70	12.82	14.44
E.E.C. C.E.E.	10.42	13.11	14.30
Italy Italie	9.10	10.73	12.53
Germany Allemagne	11.18	13.98	15.63

Note: The comparison between Canadian milk prices and those of other countries in each year take into account the value of the Canadian dollar in relation to those foreign currencies in April of that year. For example, the 1977 prices take into account the exchange rate in 1977.

Note: Cette comparaison entre les prix du lait au Canada et dans les autres pays tient compte, pour chacune des années, de la valeur du dollar canadien par rapport aux devises étrangères au 1^{er} avril de ladite année. Par exemple pour 1977, les prix sont établis en fonction du taux de change en vigueur en 1977.

This drop in the value of the Canadian dollar has resulted in greater returns on the sale of skim milk powder and has opened up an \$80 million expanded evaporated milk market under the butterfat exchange program.

11

Support Prices

Butter \$3.02 per kilo (\$1.37 per pound)
Skim Milk Powder \$1.786 per kilo
(\$0.81 per pound)

Through an offer-to-purchase program, the federal government sets support prices for butter and skim milk powder at levels which will yield a target price for industrial milk as determined by the Returns Adjustment Formula.

The level of support prices directly influences market prices for dairy products which in turn allows provinces to establish prices for milk at levels which provide efficient producers with the opportunity to obtain fair returns on their labour and investment.

Any reduction in support prices would erode producer incomes.

While the price of industrial milk has increased by 7% since April 1978, dairy products in Canada are still very

Cette baisse dans la valeur du dollar canadien a permis un meilleur revenu sur les ventes de lait en poudre. Dans le cadre du programme d'échange de matière grasse, cela a également permis le développement d'un marché de lait évaporé évalué à 80 millions de dollars pour la présente année laitière.

Prix de soutien

*Beurre: \$3.02 le kilogramme (\$1.37 la livre)
Poudre de lait écrémé: \$1.786 le kilogramme (\$0.81 la livre)*

Par le biais d'un programme d'offre d'achat, le gouvernement fédéral établit les prix de soutien pour le beurre et la poudre de lait écrémé à des niveaux correspondant au prix cible du lait industriel indiqué dans la Formule d'ajustement des revenus.

Le niveau des prix de soutien influence directement les prix du marché pour les produits laitiers ce qui permet aux provinces de fixer les prix du lait, offrant ainsi aux producteurs efficaces l'occasion d'obtenir des revenus décents pour leur travail et leur investissement.

Toute réduction des prix de soutien se ferait aux dépens des revenus des producteurs.

Bien que le prix du lait industriel ait

good values. The prices of major dairy commodities in Canada are very low when compared to most other industrialized nations.

augmenté de 7% depuis avril 1978, les produits laitiers canadiens constituent toujours un bon achat. Les prix des principales denrées laitières au Canada sont très bas comparé aux autres pays industrialisés.

Capital and country <i>Capitale et pays</i>	Butter <i>Beurre</i>		Cheese (Cheddar, Gouda, Edam) <i>Fromage</i>	
	Canadian \$ <i>canadien</i>			
	per kilo <i>le kilo</i>	(per pound) <i>(la livre)</i>	per kilo <i>le kilo</i>	(per pound) <i>(la livre)</i>
Canberra, Australia <i>Canberra, Australie</i>	\$2.54	(\$1.15)	\$4.12	(\$1.18)
Ottawa, Canada <i>Ottawa, Canada</i>	3.10	(1.42)	4.85	(1.91)
London, England <i>Londres, Angleterre</i>	3.74	(1.70)	4.32	(1.96)
Washington, U.S.A. <i>Washington, É.-U.</i>	4.55	(2.06)	6.00	(2.72)
Copenhagen, Denmark <i>Copenhague, Danemark</i>	4.80	(2.18)	7.56	(3.43)
Paris, France <i>Paris, France</i>	5.22	(2.37)	4.26	(1.93)
Rome, Italy <i>Rome, Italie</i>	5.22	(2.37)	5.28	(2.39)
The Hague, Netherlands <i>La Haie, Hollande</i>	5.29	(2.40)	6.70	(3.04)
Bonn, West Germany <i>Bonn, Allemagne de l'Ouest</i>	5.56	(2.52)	6.67	(3.03)
Brussels, Belgium <i>Bruxelles, Belgique</i>	6.00	(2.72)	8.32	(3.77)
Reference: United States Department of Agriculture, March 1979 <i>Référence: Ministère de l'Agriculture des États-Unis, Mars 1979</i>				

Note: Without the federal government subsidy, the price of butter would increase by 63 cents a pound and cheese by 30 cents a pound in order to maintain the current levels of returns to producers.

Note: *Sans le subside du gouvernement fédéral, le beurre coûterait 63 cents de plus la livre et le fromage 30 cents de plus, si l'on voulait maintenir le niveau actuel du revenu des producteurs.*

12

Subsidy

\$6.04 per hectolitre (\$2.66 per hundredweight)

The subsidy on industrial milk production is a subsidy to both consumers and producers.

As a consumer subsidy, it was raised to \$6.04 per hectolitre (\$2.66 per hundredweight) in 1975 to protect consumers from the full effects of increased levels of returns to producers to cover their costs of production and labour input. The subsidy has remained at this same level for the last 4 years.

As a subsidy to producers, it maintains market size for dairy products by keeping prices lower than they would otherwise be.

13

Integration

The Government of Canada has agreed over the years to pay subsidy to fluid milk producers on their surplus milk used for industrial milk purposes, on the condition that provinces apply programs toward achieving total integration. It should be noted that most fluid milk producers currently receive federal subsidy on their shipments of industrial milk.

Subsides

\$6.04 l'hectolitre (\$2.66 le cent livres)

Le subside sur la production de lait industriel est un subside qui vise à la fois les consommateurs et les producteurs.

Pour aider les consommateurs, le subside fut porté à \$6.04 l'hectolitre (\$2.66 le cent livres) en 1975 afin d'empêcher qu'ils aient à porter seuls les effets des hausses du niveau de revenus des producteurs, nécessaires pour couvrir leurs coûts de production et le coût de la main-d'oeuvre. Le subside est demeuré à ce niveau au cours des quatre dernières années.

Le subside versé aux producteurs maintient l'importance du marché des produits laitiers en gardant les prix plus bas qu'ils le seraient autrement.

Intégration

Le Gouvernement du Canada a convenu au cours des années de payer aux producteurs de lait nature un subside sur leurs surplus de lait utilisés à des fins de transformation, à condition que les provinces mettent en oeuvre des programmes en vue de l'intégration totale. Il faut noter que les producteurs de lait nature reçoivent actuellement le subside fédéral sur leurs expéditions de lait industriel.

Promotion

\$4.5 Million Government Contribution
(Matched by \$4.5 Million from Producers)

Why do we need promotion programs?
Consider the following:

a) Butter:

In 7 years Canadian butter consumption dropped from 6.9 kilograms (15.2 lbs.) to 4.5 kilograms (9.9 lbs.) per person.

Promotion

Contribution du Gouvernement: \$4.5 millions
(Les producteurs versent aussi \$4.5 millions)

Pourquoi des programmes de promotion? Regardez de près ce qui suit:

a) Beurre:

En 7 ans, la consommation canadienne de beurre a périclité, passant de 6.9 kilogrammes (15.2 livres) à 4.5 kilogrammes (9.9 livres) par personne.

1971	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978
Kilograms Kilogrammes							
6.9	6.6	6.0	5.9	5.3	5.1	4.6	4.5
(Pounds) (Livres)							
(15.2)	(14.5)	(13.3)	(13.0)	(11.6)	(11.2)	(10.1)	(9.9)

At the same time, skim-off from fluid milk increased as a result of higher consumer demand for low fat milk. In 1979, the skim-off, with the projected increase this year, has reduced industrial milk requirements by an additional 4.8 million hectolitres (11 million hundredweights).

Together, they reduced annual requirements for industrial milk for butter by about 9.7 million hectolitres (22 million hundredweights).

Pendant ce temps, l'écémage provenant du lait nature a augmenté en raison d'une demande plus élevée du consommateur pour un lait à faible teneur en gras. En 1979, l'écémage, compte tenu de la hausse prévue cette année, a contribué à diminuer les besoins en lait industriel dans la proportion de 4.8 millions d'hectolitres (11 millions de cents livres).

Ces deux facteurs ont contribué à réduire les besoins annuels en lait industriel pour le beurre d'environ 9.7 millions d'hectolitres (22 millions de cents livres).

b) Cheddar Cheese:

Consumption per capita has been fairly constant:

1971	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978
Kilograms Kilogrammes							
3.4	3.4	3.9	3.9	3.6	3.5	3.3	3.4
(Pounds) (Livres)							
(7.4)	(7.6)	(8.5)	(8.5)	(7.9)	(7.8)	(7.2)	(7.4)

b) Fromage cheddar:

La consommation per capita fut relativement stable.

c) Specialty Cheese:

Demand per capita has risen rapidly:

1971	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978
Kilograms Kilogrammes							
1.7	1.8	1.9	2.7	2.6	2.9	3.0	3.3
(Pounds) (Livres)							
(3.9)	(3.9)	(4.2)	(5.9)	(5.8)	(6.3)	(6.7)	(7.2)

c) Fromages fins:

La demande per capita a augmenté rapidement.

In spite of increased consumption of some dairy products, overall per capita consumption continued to drop.

Malgré l'augmentation de la consommation de certains produits laitiers, la consommation globale per capita continue de décliner.

A major promotion effort was needed to stabilize the situation. The Government of Canada undertook to match producers dollar for dollar to advertize butter, cheddar, specialty cheese and ice cream. The Government participation has been:

1976/77	\$500,000
1977/78	\$2.4 million
1978/79	\$3.8 million
1979/80	\$4.5 million

The result is that this year the decline in butter consumption has slowed down and cheddar consumption has increased.

Dairy products are an essential part of a balanced nutritious diet. But consumers don't always purchase on the basis of food value. To compete against other food products which are heavily advertised, the industry must therefore be aggressive in marketing and promotion, to bring the merits of dairy products to the attention of consumers.

Un sérieux effort de promotion était nécessaire pour rétablir la situation. Le Gouvernement du Canada décida d'investir une somme égale à celle versée par les producteurs pour la publicité sur le beurre, le cheddar, les fromages fins et la crème glacée. La participation gouvernementale fut:

1976/77	\$500,000
1977/78	\$2.4 millions
1978/79	\$3.8 millions
1979/80	\$4.5 millions

Cette campagne eut pour résultat de ralentir la diminution de la consommation du beurre et d'augmenter la consommation du fromage cheddar cette année.

Les produits laitiers constituent un élément essentiel d'une diète équilibrée. Mais les consommateurs n'achètent pas toujours en fonction de la valeur nutritive. Afin de concurrencer les autres produits alimentaires qui jouissent d'une publicité très soutenue, l'industrie doit faire montre de détermination dans la mise en marché et la promotion et attirer l'attention des consommateurs sur les multiples avantages des produits laitiers.

Product and Market Research

\$1.7 Million

Under the direction of the Canadian Dairy Commission and Agriculture Canada, research will be carried out on new dairy products and better marketing methods. This is a continuation of the research program started two years ago.

Twenty years ago Canada produced mainly cheddar cheese and butter. Today, the Canadian dairy industry is producing a whole variety of other dairy products such as ice creams, yogurts and over 62 varieties of cheese, most of which are illustrated for you in this booklet.

The research program is intended to assist this effort and further the development of the dairy industry.

Étude de marché et recherche sur les produits

\$1.7 million

La recherche sera orientée vers la mise au point de nouveaux produits laitiers et vers des méthodes de mise en marché plus appropriées, sous la direction de la Commission canadienne du lait et d'Agriculture Canada. Ceci constitue la poursuite du programme de recherche entrepris il y a deux ans.

Il y a vingt ans, le Canada produisait principalement du fromage cheddar et du beurre. Aujourd'hui, l'industrie laitière canadienne fabrique toute une gamme de produits laitiers, tels les crèmes glacées, les yogourts et plus de 60 variétés de fromage dont la plupart sont illustrées à votre intention dans cette brochure.

Le programme de recherche vise à soutenir cet effort et développer davantage l'industrie laitière.

Cheese Import Quota

20.4 million kilograms (45 million pounds)

Last year the Government of Canada reduced the cheese import quota from 50 to 45 million pounds.

This year Canada has negotiated new access arrangements with the European Economic Community (E.E.C.) for exports of aged Canadian cheddar cheese up to 2,750 metric tons (6.1 million pounds). This is an increase of 2,400 metric tons (5.3 million pounds) over what was exported in 1978.

The Canadian quota protects most of the domestic cheese market for Canadian producers and processors and enables them to take full advantage of any increases in domestic cheese consumption. Cheese imports will account for roughly 12.5% of total Canadian cheese consumption in 1979/80.

Quota d'importation de fromage

20.4 millions de kilogrammes (45 millions de livres)

L'an passé le Gouvernement du Canada a ramené le quota d'importation de fromage de 50 à 45 millions de livres.

Cette année, le Canada a réussi à négocier une nouvelle entente permettant d'exporter plus de cheddar vieilli canadien vers la Communauté Économique Européenne (C.E.E.), soit jusqu'à concurrence de 2,750 tonnes métriques (6.1 millions de livres). Ceci représente une augmentation de 2,400 tonnes métriques (5.3 millions de livres) comparé aux exportations de 1978.

Le quota canadien sert à protéger la plus grande partie du marché domestique de fromage en fonction des producteurs et des transformateurs canadiens et leur permet aussi de tirer plein avantage de toute hausse de la consommation domestique de fromage. Les importations de fromage équivaldront à environ 12,5% de la consommation globale de fromage au Canada en 1979/80.

Comparison Between
Cheese Imports and
Canadian Cheese Production

Comparaison entre
Importations de fromage et
Production canadienne de fromage

(Millions of Pounds) — (Millions de livres)

1971	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978
------	------	------	------	------	------	------	------

Canadian Cheese Production — Production canadienne de fromage

Cheddar — Cheddar

(190.8)	(192.1)	(188.9)	(194.4)	(175.9)	(171.2)	(177.2)	(177.5)
---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------

Specialty — Fromages fins

(57.3)	(57.4)	(59.9)	(92.2)	(90.1)	(104.6)	(119.1)	(130.7)
--------	--------	--------	--------	--------	---------	---------	---------

Total (Specialty plus cheddar) — Total (Fromages fins plus cheddar)

(248.0)	(249.5)	(248.9)	(286.6)	(266.0)	(276.6)	(296.2)	(308.3)
---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------

Cheese Imports — Importations de fromage

(34.6)	(37.5)	(43.2)	(46.2)	(48.7)	(51.0)	(48.1)	(45.0)
--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

Canadian exports of evaporated milk have increased from 1,900 cases in 1975 to an expected 4 million cases in 1979/80. The 4 million cases is equivalent to about 1.8 million hectolitres of milk (4 million hundredweights) or 16.3 million kilograms (36 million pounds) of cheddar cheese.

Les exportations canadiennes de lait évaporé étaient de 1,900 caisses en 1975. On prévoit 4 millions de caisses pour 1979/80. Les 4 millions de caisses équivalent à environ 1.8 million d'hectolitres de lait (4 millions de cents livres) ou 16.3 millions de kilogrammes (36 millions de livres) de fromage cheddar.

International Food Aid

\$10 million

The federal government will provide \$10 million to the Canadian International Development Agency to purchase skim milk powder for its world-wide food aid program.

The decrease from \$20 million in 1978/79 to \$10 million in 1979/80 is due to reduced requests for skim milk powder from recipient countries.

Aide alimentaire internationale

\$10 millions

Le Gouvernement fédéral fournira 10 millions de dollars à l'Agence canadienne de développement international pour l'achat de poudre de lait écrémé, dans le cadre de son programme mondial d'aide alimentaire.

La diminution de 20 à 10 millions de dollars entre 1978/79 et 1979/80, est due à une réduction de la demande de poudre de lait écrémé dans les pays récipiendaires.

Budget for Marketing Costs

\$18.9 million

This budget assists in equalizing prices of dairy products throughout Canada. The federal government pays the cost of interest, storage, handling and transportation of butter and skim milk powder bought and sold by the Canadian Dairy Commission.

Budget des frais de mise en marché

\$18.9 millions

Ce budget aide à uniformiser les prix des produits laitiers dans tout le Canada. Le Gouvernement fédéral débourse les coûts de l'intérêt, de l'entreposage, de la manutention et du transport du beurre et de la poudre de lait écrémé achetés et vendus par la Commission canadienne du lait.

Marketing Operations of the C.D.C. in Recent Years

Opérations de mise en marché de la C.C.L. au cours des dernières années

The following outlines the Commission's marketing activities. A part of the butter was purchased for use in Canada. The rest of the butter and all skim milk powder purchased by the Commission was not needed for Canadian requirements, and corresponding levies were collected to cover the cost of disposal.

The evaporated milk and whole milk powder were part of the butterfat exchange program.

All exports were made at the most advantageous prices in relation to prevailing world market conditions.

Le tableau suivant illustre les activités de mise en marché de la Commission. Une partie du beurre fut consommé au Canada. Le reste du beurre et toute la poudre du lait écrémé achetés par la Commission sont superflus et des retenues furent prélevées afin de couvrir les frais d'écoulement.

Le lait évaporé et la poudre de lait entier font partie intégrante du programme d'échange de matière grasse.

Toutes les exportations ont été effectuées aux prix les plus avantageux, compte tenu des conditions qui prévalaient sur le marché mondial.

Butter — Beurre

	Million pounds (April 1 - March 31) Millions de livres (1 ^{er} avril au 31 mars)		
	1976/77	1977/78	1978/79
Purchases Achats	68.5	86.6	58.5

Skim milk powder — Poudre de lait écrémé

	Million pounds (April 1 - March 31) Millions de livres (1 ^{er} avril au 31 mars)		
	1976/77	1977/78	1978/79
Inventory (April 1) Inventaires (1 ^{er} avril)	177.5	37.0	3.2
Purchases Achats	228.7	236.9	189.0
Sales Ventes	333.7	377.4	222.8

Evaporated Milk — *Lait évaporé*

Cases (April 1 - March 31)
Caisses (1^{er} avril au 31 mars)

	1975/76	1976/77	1977/78	1978/79
Sales	81,500	321,000	1,690,000	2,360,000
Ventes				

Whole Milk Powder — *Poudre de lait entier*

Million pounds (April 1 — March 31)
Millions de livres (1^{er} avril au 31 mars)

	1976/77	1977/78	1978/79
Sales	5.3	17.1*	1.5
Ventes			

Skim Milk Powder Exported in Mixtures *Poudre de lait écrémé exportée sous d'autres formes*

Million pounds (April 1 - March 31)
Millions de livres (1^{er} avril au 31 mars)

	1976/77	1977/78	1978/79
Sales	2.5	4.0	6.9
Ventes			

* Decrease in sales due to drop in world price

La diminution des ventes est attribuable à une chute des prix sur le marché mondial.

Comments from the Commissioners

Dear producers:

When established in 1966, the stated objectives for the Canadian Dairy Commission were to provide efficient producers of milk and cream with the opportunity of obtaining a fair return for their labour and investment and to provide consumers of dairy products with a continuous and adequate supply of dairy products of high quality.

Canadian consumers are well served by the quality, variety and abundance of "made in Canada" dairy products. Their interest and loyalty is much appreciated.

We now have stability in the dairy industry, thanks to the achievements of producers, processors and the Government of Canada. However, the battle is far from over. We must not be satisfied simply to keep production at the current level; we must concentrate our efforts on expanding the market and maintaining improved returns.

The Commission and producer organizations are doing a good job of promotion on a national level. So here is a personal challenge for you. As individuals, become more involved in promoting dairy products.

Commentaires des Commissaires

Chers producteurs,

Lorsqu'elle fut établie en 1966, la Commission canadienne du lait avait pour objectif d'offrir aux producteurs efficaces de lait et de crème l'occasion de toucher une juste rémunération pour leur travail et leur investissement et d'assurer aux consommateurs de produits laitiers un approvisionnement constant et suffisant en produits laitiers de bonne qualité.

Les consommateurs canadiens sont bien servis tant pour la qualité, le choix et l'abondance de produits laitiers "fabriqué au Canada". Leur intérêt et leur loyauté sont grandement appréciés.

Nous vivons une période stable dans l'industrie laitière, grâce aux réalisations des producteurs, des transformateurs et du Gouvernement du Canada. La bataille est toutefois loin d'être finie. On ne doit pas se contenter simplement de garder la production à son présent niveau; on doit concentrer nos efforts à l'expansion du marché et à l'amélioration des bénéfices.

First, producers should reassess their own use of dairy products, particularly their use of butter. Those producers who still use butter substitutes should go back to using butter. It will improve their own incomes! If each producer was to convince at least one neighbour or friend to use more butter and other dairy products, the combined effect could be a 2% increase in the national Market Sharing Quota.

For the average producer holding 1,322 hectolitres (300,000 pounds) of milk, that could add \$1,000 to his gross returns.

Promote your products at home and in your neighbourhood. A collective effort is your assurance for a brighter tomorrow.

Yours truly,

Gilles Choquette
Chairman

Elwood Hodgins
Vice-Chairman

H.M. Johnson
Commissioner

La Commission et les organismes de producteurs accomplissent un bon travail de promotion à l'échelle nationale. Voici un défi pour nous. En tant qu'individus, impliquez-vous davantage dans la promotion des produits laitiers.

Évaluez d'abord votre propre consommation de produits laitiers, particulièrement le beurre. Les producteurs qui utilisent encore des sucédanés devraient revenir au beurre et ainsi améliorer leurs revenus! Si chaque producteur pouvait convaincre au moins un voisin ou ami de manger du beurre, ceci pourrait entraîner une hausse de 2% du quota national de mise en marché.

Pour le producteur moyen, détenant un quota de 1,322 hectolitres de lait (300,000 livres) ceci pourrait hausser son revenu brut de \$1,000.

Faites la promotion de vos produits chez vous et dans votre voisinage. L'effort collectif constitue l'assurance d'un meilleur avenir.

Gilles Choquette
Président

Elwood Hodgins
Vice-Président

H.M. Johnson
Commissaire

**Provincial Agencies
Responsible for Market Sharing
Quota Administration**

***Agences provinciales
responsables de
l'administration des quotas***

British Columbia

The Milk Board,
800 South Cassiar St.,
Vancouver, B.C.
V5K 4N6
(604) 299-9131

Alberta

Alberta Dairy Control Board,
5201 — 50th Avenue,
Provincial Building,
Wetaskiwin, Alberta
T9A 0S7
(403) 352-3306

Saskatchewan

The Milk Control Board,
620 — 2045 Broad Street,
Regina, Saskatchewan
S4P 1Y4
(306) 565-5319

Manitoba

Manitoba Milk Producers'
Marketing Board,
104 — 1580 Dublin Avenue,
Winnipeg, Manitoba
R3E 0L4
(204) 786-6063

Ontario

Ontario Milk Marketing Board,
and
Ontario Cream Producers'
Marketing Board,
50 Maitland Street,
Toronto, Ontario
M4Y 1C7
(416) 920-2700

Québec

Fédération des producteurs
de lait industriel du Québec,
515 Avenue Viger,
Montréal, Québec
H2L 2P2
(514) 849-1277

Fédération des producteurs
de lait du Québec,
515 Avenue Viger,
Montréal, Québec
H2L 2P2
(514) 288-6141

New Brunswick

New Brunswick Milk Marketing Board,
Box 490,
Sussex, N.B.
E0E 1P0
(506) 433-1775

Nova Scotia

Nova Scotia Dairy Commission,
P.O. Box 782
Truro, N.S.
B2N 5E8
(902) 895-1571

Prince Edward Island

P.E.I. Milk Market Sharing Quota
Board,
Room 202 Farm Center,
420 University Avenue,
Charlottetown, P.E.I.
C1A 7L5
(902) 892-6422

For further information,
please contact:

Canadian Dairy Commission
2197 Riverside Drive
Ottawa, Ontario
K1A 0Z2

*Pour toute information supplémentaire,
veuillez vous adresser à:*

*La Commission canadienne du lait
2197, Promenade Riverside
Ottawa, Ontario
K1A 0Z2*

Credits:

Crédits:

Design/Illustration <i>Graphisme/Illustration</i>	CBS Graphics (Canada) Ltd.
Printing <i>Impression</i>	Richelieu Graphics
Photos:	
Cover and Picture of Minister <i>Couverture et photo du Ministre</i>	Agriculture Canada
Dairy products <i>Produits laitiers</i>	Dairy Bureau of Canada <i>Bureau laitier du Canada</i>
Cheese explanations <i>Renseignements sur les fromages</i>	Dairy Bureau of Canada <i>Bureau laitier du Canada</i>
Recipes <i>Recettes</i>	Several Cheese Processors and the Dairy Bureau of Canada <i>Plusieurs fabricants de fromage et le Bureau laitier du Canada</i>





Oxford.

ESSELTE



10%